FOTOGRAFOVÁNÍ POTRAVIN V DOBÁCH DĚJIN AŽ DO SOUČASNOSTI

Agnieszka Ostrowska

DIPLOMOVÁ PRÁCE



Slezská univerzita v Opavě

Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě

Institut tvůrčí fotografie

Opava 2017

FOTOGRAFOVÁNÍ POTRAVIN V DOBÁCH DĚJIN AŽ DO SOUČASNOSTI

FOOD PHOTOGRAPHY IN THE TIMES OF HISTORY TO THE PRESENT

Agnieszka Ostrowska

DIPLOMOVÁ PRÁCE

Obor: Tvůrčí fotografie

Vedoucí práce: MgA. Štěpánka Stein

Oponent: MgA. Karel Poneš



Slezská univerzita v Opavě

Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě

Institut tvůrčí fotografie

Opava 2017

ABSTRAKT

Moje práce se zabývá změnami a trendy ve fotografickém jídle v průběhu let. Dnešní potravinářské fotografie se staly opravdu oblíbenými, mladí lidé místo jídla fotografují své jídlo a umístí je do sociálních médií. Reklamy na potraviny jsou stejné jako móda. Lidé vytvářejí projekty založené na jídle.

Téma jídla se stalo důležitou součástí fotografie. Jídlo bylo zřejmé u dokumentaristů, umělců, konceptualistů a uměleckých děl a mnoho dalších

FakeFood je trend ve fotografování, který dává pocit bydlení v perfektním světě reklam, jako je McDonalds. Dříve fotografové natáčeli zátiší ze zátiší nebo je lépe zacházeli s „uměleckým" způsobem, například s Edwardem Westonem.

Dnes se jednalo o fotografování potravin a svět má mnoho větví, které zkoumám v mé práci.

Klíčová slova:

Jídlo, Food porn, Fotografie potravin, Foodscape

ABSTRACT

My work is about changes and trends in food photography over the years. Nowadays food photography became really popular - young people instead of eating are photographing their meals and place them in social media. Food advertisements are equal with fashion. People are creating projects that are based on food.

The food theme has become an important part of photography. The food is present in work of documentalists, artists, conceptualists and many more.

FakeFood is a trend in photography which gives the feeling of living in a perfect world of ads like McDonalds. Formerly photographers were making shootings of still life or treating it more in the „art" way, for example, Edward Weston.

Today, food photography ran the world and it has many branches which I explore in my work.

Keywords:

Food, Food Porn, Food Photography, Foodscape

SLEZSKÁ UNIVERZITA V OPAVĚ
Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě
Akademický rok: **2016/2017**

ZADÁNÍ DIPLOMOVÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení:	**Agnieszka OSTROWSKA**
Osobní číslo:	**F140848**
Studijní program:	**N8204 Filmové, televizní a fotografické umění a nová média**
Studijní obory:	**Tvůrčí fotografie**
	Tvůrčí fotografie
Název tématu:	**T: Fotografování potravin v dobách dějin až do současnosti**
Téma anglicky:	**T: Food Photography in the times of history to the present**
Zadávající ústav:	**Institut tvůrčí fotografie**

Zásady pro vypracování:

Moje práce se zabývá změnami a trendy ve fotografickém jídle v průběhu let. Dnešní potravinářské fotografie se staly opravdu oblíbenými, mladí lidé místo jídla fotografují své jídlo a umístí je do sociálních médií. Reklamy na potraviny jsou stejné jako móda. Lidé vytvářejí projekty založené na jídle.
Téma jídla se stalo důležitou součástí fotografie. Jídlo bylo zřejmé u dokumentaristů, umělců, konceptualistů a uměleckých děl a mnoho dalších.
FakeFood je trend ve fotografování, který dává pocit bydlení v perfektním světě reklam, jako je McDonalds. Dříve fotografové natáčeli zátiší ze zátiší nebo je lépe zacházeli s "uměleckým" způsobem, například s Edwardem Westonem.
Dnes se jednalo o fotografování potravin a svět má mnoho větví, které zkoumám v mé práci.

Forma zpracování diplomové práce: **tištěná**

Seznam odborné literatury:

Dějiny fotografie od kolekce 1939 Taschen George Eastman dům

Claire O'Neill, Tasteful Pictures: The Art of Food Photography, April 30, 2010

Food in focus - říjen 1988, Charlotte Plimmer

Weston a Edward (1961). Nancy Newhall, ed. Denní knihy Edwarda Westona

Časopis Digital Camera

Vedoucí diplomové práce: **Mgr. Štěpánka STEIN**
Institut tvůrčí fotografie

Datum zadání diplomové práce: **11. června 2017**

Termín odevzdání diplomové práce: **30. června 2017**

prof. PhDr. Vladimír BIRGUS
vedoucí ústavu

V Opavě 12. června 2017

PROHLÁŠENÍ

Prohlašuji, že jsem tuto diplomové práci vypracovala samostatné a uvedla v ni veškerou literaturu a zdroje, které jsem použila.

Souhlasím se zveřejněním v Univerzitní knihovně Slezské university v Opavě, v knihovně Uměleckoprůmyslového muzea v Praze a na webových stránkách Institutu tvůrčí fotografie FPF SU v Opavě.

V Opave, 30. června 2017
Agnieszka Ostrowska

PODĚKOVÁNÍ

MgA. Štěpánka Stein- Děkuji vám za vaši pomoc a za vedení práce.
Miroslav Zeman - Děkuji vám za pomoc s formalitami spojenými s prací.

Děkuji všem pedagogům Institutu Tvůrčí Fotografie a mým kolegům za pomoc a inspiraci.

© 2017 Agnieszka Ostrowska / ITF FPF Slezské univerzity v Opavě

OBSAH

I. ÚVOD.....10

DŘÍVE

I. VLIV STARÝCH MALÍŘŮ ZÁTIŠÍ NA FOTOGRAFY.....12

II. PRVNÍ FOTOGRAFIE JÍDLA V HISTORII V 19. STOLETÍ V LETECH 1823-1880.....20

- Joseph Nicephore Niepce
- Henry Alexander Radclyffe Pollock
- Roger Fenton
- Samuel Fisher Corlies

III. EDWARD WESTON - FOTOGRAF, KTERÝ ZASVĚTIL SVŮJ ŽIVOT ZÁTIŠÍM.....27

IV. FOTOGRAFIE JÍDLA VE 20. STOLETÍ V LETECH 1920-1992.....33

- Man Ray (Emmanuel Rudnitzky)
- Edward J. Steichen
- Edward W. Quigley
- Victor Keppler
- Nickolas Murray
- Harold E. Edgerton
- Michiko Kon
- Joel-Peter Witkin

V. MOTIV JÍDLA V DOKUMENTÁRNÍ FOTOGRAFII.....52

- Arthur Fellig - Weegee
- Russel Lee

• William Eggleston
• Alfred Eisenstaedt
• Henri Cartier-Bresson
• Jacob Holdt
• August Sander
• Walker Evans

VI. SOUČASNÉ VIZE.....69
• In Focus - Tasteful Pictures
• Martin Parr
• Irving Penn
• Laura Letinsky
• Sarah Lucas
• Natalia LL

VII. TRENDY VE FOTOGRAFII JÍDLA.....78
• Stephen Shore
• George De Gennaro - Panzani
• Donna Hay a Con Paulos
• Gus Filgate

SOUČASNOST

I. MOTIV JÍDLA V UMĚLECKÝCH PROJEKTECH.....85
• Carl Warner - Foodscapes
• Sarah Illenberger
• Brock Davis
• Marcus Nilsson
• Eamon Donnelly - Milkbar
• Maurizio Cattelan - Toilet Paper
• Kuchařka fotografa
• Natsuko Kuwahara - Chléb a pes

• Magnus Nilsson - Nordic: fotografická esej krajiny, jídla a lidí
• Jason Bassett - Tulips
• William Kass
• Emily Dryden
• Jaime Travezan
• Wolfgang Tillmans - Zátiší
• Nobuyoshi Araki - Shokuji

II. SOUTĚŽE VE FOTOGRAFII JÍDLA.....109
• Pink Lady
• BBC Good Food Fresh Talent Award
• PDN Taste
• Njord

III. UŽITNÁ FOTOGRAFIE A FAKE FOOD.....114
• Fake food
• Stylista jídla
• Nástroje
• Triky

IV. FOOD PORN.....119

V. ZÁVĚR.....122

VI. POZNÁMKY POD ČAROU 125

VII. JMENNÝ REJSTŘÍK.....127

I. ÚVOD

V této práci bych ráda představila fotografii jídla jako výrazný proud v oblasti fotografie. A to proto, že je popisována jen jako podkapitola, často řazená k sociální fotografii, reklamní fotografii nebo k sociologickému dokumentu. Neexistují knihy věnované tématice fotografie jídla do té míry, jako publikace popisující dokumentární nebo uměleckou fotografii. Chci představit tuto v učebnicích nedoceněnou oblast, abych ukázala její přítomnost a užitečnost ve světě fotografie v době jejích začátků a dnes. Za cíl si kladu přiblížení tématu fotografie jídla v různých úrovních. Postavení takovéto fotografie na historickém pozadí, pokud zohledníme inspiraci fotografů zátišími na obrazech z 18. století takových malířů, jako byl Michelangelo Merisi da Caravaggio, práci klasických fotografů zvěčňujících ve své práci potraviny, jako např. Edward Weston, Man Ray nebo Paul Strand.

Představím dokumentaristy a umělce inspirovaných na svých fotografií tematikou kolem jídla, jako Weegee, William Eggleston, Andy Warholl nebo Martin Parr, podílející se na slavné výstavě *In focus: Tasteful pictures*. Zastavím se u měnících se trendů a využití fotografie jídla během let.

V druhé části bych ráda upozornila na současnou fotografii jídla. Rozvinu téma *Food porn* - týkající se společenského jevu vyskytujícího se především mezi mladou generací, zvěčňující každý svůj pokrm na společenských sítích. Představím umělce věnující se fotografii z oblasti jídla, tvůrce *Foodscape*, dokumentaristy řešící na fotografiích potraviny, osoby zabývající se užitnou fotografií jídla, reklamní trh, na němž je hlavním motorem fotografie, *Fakefood* a dobrý nápad. Ukáži současnou módu fotografovat si jídlo, která ovládla trh. Soutěže o nejkrásnější snímek jídla, manuály, tutoriály a knihy věnované naučení se, jak fotografovat jídlo. Mnohé v těchto oborech se na cestě od minulosti k dnešku změnilo, vlivy se prolítají, upozorním na tyto rozdíly a zamyslím se, proč fotografie jídla nebyla na začátku uznána jako samostatná oblast umění fotografie a proč je pro nás v současnosti tak významná.

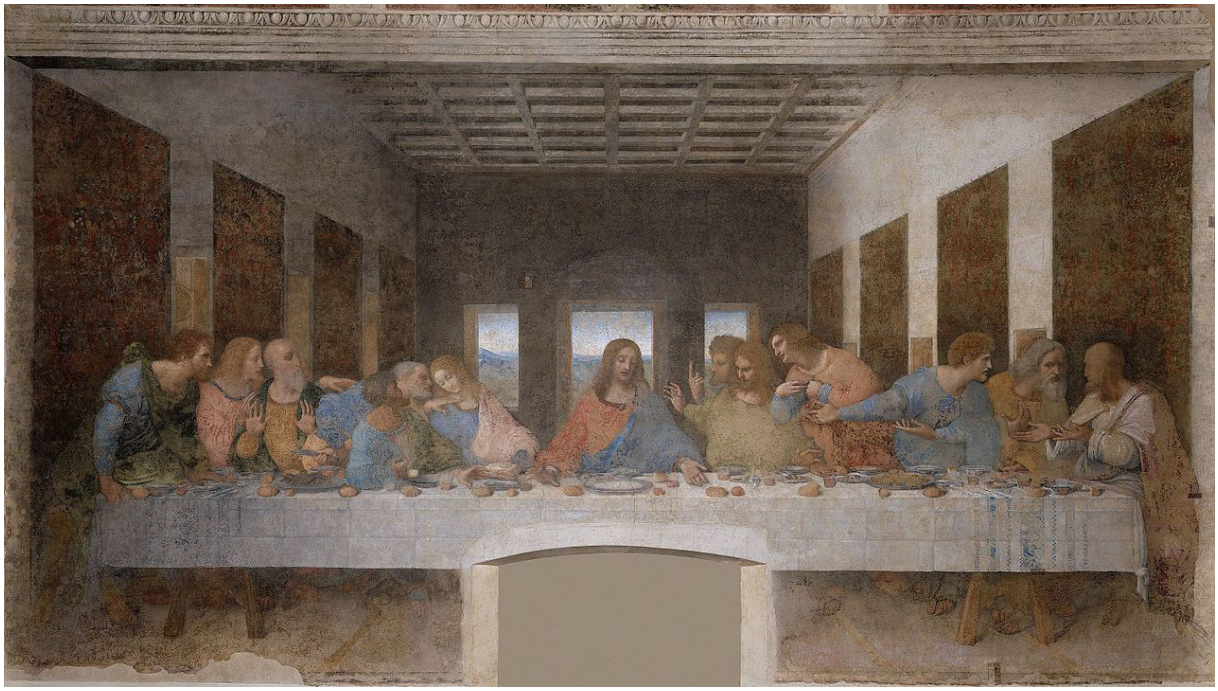
DŘÍVE

I. VLIV STARÝCH MALÍŘŮ ZÁTIŠÍ NA FOTOGRAFY

Inspirací pro fotografy se stalo mnoho malířů. Kopírovali směr a druh světla, rozložení předmětů a barvy. Z obrazů čerpali rovněž ideologii, např. obraz plný hojnosti symbolizoval zámožnost, později se tato hojnost přenesla i do fotografie. Shoda malířství a fotografie je kapitola nezbytná k zahájení práce o fotografii jídla.

Někteří umělci pro vytvoření vlastní vize téměř kopírovali práci starých mistrů, jiní z obrazů čerpali rozložení světla a objektů a další používali postupy vysledované na obrazech, které jim pomáhaly při tvorbě komerční fotografie. V nynější kapitole popíši příklady takovýchto umělců. Mistři jednotlivých odvětví umění ve svých dílech často odkazovali na práce jiných umělců. Takže tak, jako nejeden obraz vznikal v návaznosti na literární dílo, tak i mnoho fotografií vzniklo na základě děl řazených mezi malířskou nebo sochařskou klasiku.

Nejslavnějším obrazem na světě, spíše tedy nástěnnou malbou, zvěčňující pokrm a u něho shromážděné osoby, je *Poslední večeře* namalovaná na zdi kláštera Santa Maria delle Grazue v Miláně slavným Leonardem da Vinci.



Poslední večeře, Leonardo da Vinci, Milán, 1495-1498

David La Chapelle ve své sérii fotografií *Jesus is my homeboy* přenáší motiv slavné *Poslední večeře* na fotografii. Inspirován tématem zachoval proporce a kompozici, ale vytvořil přitom dílo s naprosto jiným obsahem než obraz Leonarda da Vinci. Na fotografii *Poslední večeře* jsou lidí vyskytující se na fotografii kromě Ježíše tetovaní, mají piercing, zastupují různé rasy, často jsou stigmatizováni svým vzhledem. Ježíš se při pohledu na lidi vyhýbá stereotypům a na snímku Davida la Chapella zve každého do své společnosti.

Autor i přes drasticky odlišnou stylistiku udržel podobné poměry obrazu, rozestavění postav a prvků. Pokud oba obrazy překryjeme, vidíme jen rozdíly v detailech a konečném vyznění.



Poslední večeře, Ježíš je můj domácí, David LaChapelle, 2003

Podobnou situaci můžeme pozorovat v případě slavného obrazu *Dýně, zelí, meloun a okurka* namalovaného v roce 1602 malířem Juanem Sanchezem Cotánem.
Obraz zachycuje nakrájený meloun a okurku na kamenném parapetu na okraji tmavé spižírny. Kdoule a zelí visí zavěšené na šňůrkách. Všechny čtyři objekty tvoří parabolu klesající od levého k pravému okraji předmětů.
Ostré zacílené světlo připomíná záblesk slunce dopadajícího přes pootevřené dveře. Na obraze vládne ticho a mír, necítíme přítomnost lidí, protože provázky, na nichž visí zelenina, jsou ideálně rovné, nechvějí se, tvoří hmatatelný klid. Obraz inspiroval mnoho umělců, kteří dílo pro své potřeby téměř kopírovali.



Dýně, zelí, meloun a okurka, San Diego muzeum umění, 1602

Jedním z nich je Ori Gersht, izraelský umělec odhalující téma krásy a násilí prostřednictvím své série *Granátové jablko*.
„Násilí může být vysoce groteskní a také velmi atraktivní. Tím, co mě zajímá, je, jak krása a násilí žijí vedle sebe, a jak mohou být okamžiky tvořeny a ničeny téměř paralelně. Zkáza je bolestná, ovšem občas může být vysoce očistná.“ [1]

Ori Gersht se inspiruje malíři 19. století, jako Juan Sánchez Cotán, Henri Fantin-Latour a Jean-Siméon Chardin.

Umělec reprodukuje objekty podle obrazů starých mistrů, po čemž je zmrazuje pomocí dusíku a pak je působivě nechává vyletět do povětří. Fotografuje nebo natáčí okamžik výbuchu, čímž přináší svůj autorský komentář k obrazům malířů 18. století. Sám to komentuje následovně: *„ Mojí vášní při práci není přinášení obrazů, ale tvorba práce, jakou zhotovil Fonte Latur, ve vztahu k dnešku.“*[2]



Granátové jablko, Ori Gersht, 2006

Ori Gersht ve své interpretaci narušuje klid panující na obrazu. S náhlým zasvištěním roztrhne scénu jeho obrazu kulka. Gersht nahradil kdouli granátovým jablkem, které po průstřelu kulkou okázale krvácí, jako kdyby kulka rozervala jeho tělo a klid panující na obrazu.

Další umělkyní, která se pustila do analýzy obrazu Juana Sáncheze Cotána, je Paulette Tavormina - známá sérií *Natura Morta*, která zahrnuje fotografie inspirované nizozemskými, španělskými a italskými malíři zátiší ze 17. století.
Jak sama říká: *„Nechala jsem se inspirovat obrazy starých mistrů ze 17. století, jako byli Pieter Claesz, Jacob Gheyn a Harmen Steenwyck, jejichž díla zachycovala šťavnaté stoly, které tichými tóny promlouvaly o marnosti života. Motiva Vanitas nám připomíná křehkost života a jistotu smrti".* [3]



Zelí a Meloun, po Juan Sanchez Cotan, Paulette Tavormina, 2010

Tento obraz tvoří součást projektu *Natura morte*. Umělkyně ho popisuje následovně: *„Obrazy Natura Morta, které jsem zhotovila jako odpověď na staré mistry, jsou velice osobní interpretací nadčasových a obecných vyprávění. Po mnoho let doufám, že fotografie, které tvořím, někoho ovlivní tak hluboce, jako obrazy starého mistra zapůsobily na mě.“*[4]

Posledním umělcem z této oblasti je Richard Kolker. I když obrazy, které tvoří, vznikají s pomocí počítače, je průběh práce značně konvenčně fotografován. Konstruuje plán, osvětluje scénu a fotografuje ji virtuální kamerou, která má stejné vlastnosti jako tradiční analogový fotoaparát, tedy hloubku ostrosti, citlivost filmu, rychlost závěrky, expozici a jednoduchou perspektivu. Veškerá postprodukce v Photoshopu je minimální a omezena na práci s korekcí barev. Takže i když je konečným výsledkem 3D rendering, lze o něm hovořit jako o fotografii.



Kolem bodka, po Juan Sanchez Cotan 1602, Richard Kolker, 2012

Fascinován Juanem Sánchezem Cotánem nezůstal Richard Kolker u jednoho napodobení obrazu. Na svém Twitteru a Tubleru v roce 2015 umístil fotografii *Cotánova lednička*, zábavnou interpretaci obrazu malíře tvořícího v 17. století.

Jde o příklady napodobení motivu obrazu pro vlastní umělecké cíle. Ovšem na začátku své cesty se fotografie silně řídila vzorem malířství. Od svého guru si vypůjčila světlo, klasická rozvržení a pózy a to i v případě témat jídla a zátiší.



Chladnička Cotan, jak jsme se vyvinuli z Lego, Richard Kolker, 2015

Obraz *Zátiší s citrony a pomeranči* namalovaný Luisem Meléndezem v roce 1760 zachycuje hromádku citrónů a pomerančů položenou před melounem a hliněným džbánkem.

Koš, lahve a krabička používaná na sýr stojící vzadu se mísí s pozadím. Zdánlivě náhodná řada přidružených objektů je pečlivě rozložená v rafinované a pečlivě promyšlené kompozici. Meléndez si zvolil nízkou perspektivu blízko objektů tak, že vidíme s jakou péčí reprodukoval texturu ovoce. Citrony pokrývá pórovitá slupka vypadající natolik reálně, že ji chcete oloupat. Jeden z nich padá ze stolu a vytváří dojem, že každý okamžik dopadne u našich nohou.

Fotografie *Oaxaca Jarní s lilkem (zátiší č. 2)* zhotovená v roce 1996 Evelyn Hofer je dokonalým příkladem, jak prvky kompozice a osvětlení načerpané z obrazu z 18. století našly své uplatnění v současné fotografii. Lesklý lilek přitahuje naši pozornost ke své struktuře a džbánek stojící v posledním plánu se lehce ztrácí, když se mísí s pozadím.



Still Life s melounem a hruškami, Luis Egidio Meléndez, 1770

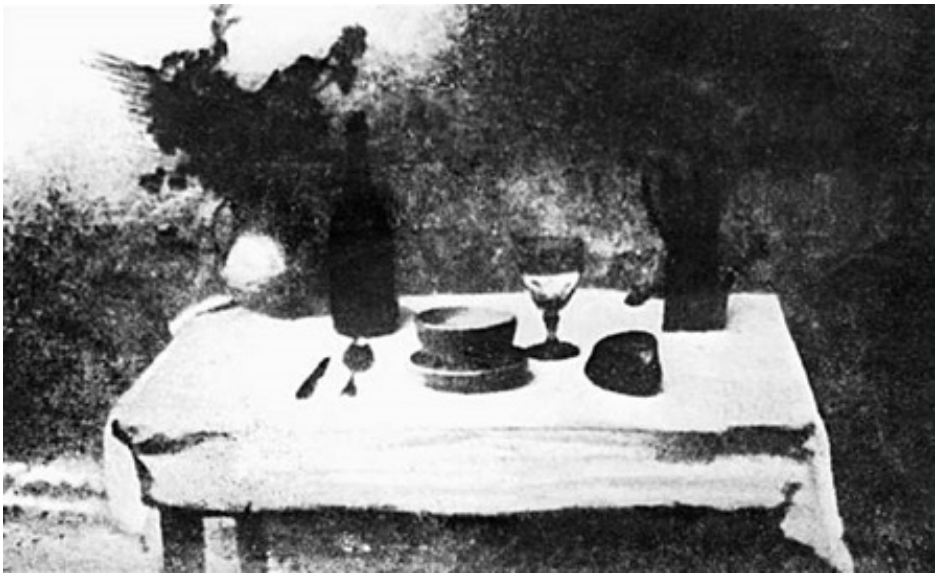


Oaxaca Jar s lilkem (Still Life No. 2), Evelyn Hofer, 1996

II. První fotografie jídla v historii v 19. století v letech 1823-1880

Joseph Nicephore Niepce

Jako jeden z prvních experimentátorů fotografie si na svůj účet připsal fotografii zátiší nazvanou *Prostřený stůl*, která vznikla během let 1823-1825. Zachycený obraz vznikl ještě před oficiálním datem oznámení vynálezu fotografie. Vznikla s pomocí camery obscury a skleněné destičky pokryté roztokem asfaltu a levandulového esenciálního oleje. Obraz představuje druhou nejranější fotografii, která s pomocí reprodukce z 20. století přetrvala do dnešních dnů. Snímek prostřeného stolu byl pořízen nedostatečně stálou metodou heliografie, při níž syrský asfalt pokrýval skleněnou nebo měděnou destičku. Na místech vystavených působení světla asfalt tvrdl, a z neosvětlených míst se dal smýt levandulovým éterickým olejem, což ve výsledku vytvořilo obraz. S pomocí této metody se dařilo získat negativní obraz. Originál na skle zmizel velmi brzy, a připouští se, že byl náhodou zničen. Objevilo se několik kontroverzních zpráv o jeho zničení, včetně velmi barvité historiky, v níž šílený vědec během analýzy Nipeceovy práce zešílel a rozbil ji společně s jinými snímky, které měl ve své laboratoři analyzovat. Dnes můžeme obdivovat jen reprodukci na papíru pořízenou ve 20. století uměleckým konzervátorem. Obraz představuje typické zátiší, motiv čerpaný z malířství od mistrů tvořících své obrazy v době před vynálezem fotografie.



Sada stolů, Zátiší, Joseph Nicéphore Niépce, asi 1832

Henry Alexander Radclyffe Pollock

Photographic Exchange Club je organizace, jejíž členové pořizovali jistý počet reprodukcí jedné fotografie a vyměňovali si je, přičemž sdíleli zkušenosti s kolegy a učili se, co už jiní dokázali. Sbírali reprodukce získané výměnou a zveřejňovali je ve formě knižních publikací, jako *Pictures of the Photographic Exchange Club*.

Henry Alexander Radclyffe Pollock fotografoval pro potřeby klubu. Snímek představuje stůl se zbytky po jídle a ocitl se v knize z roku 1856. Pollock byl vědec, fotograf a syn sira Jonathana Fredericka Pollocka - tajného rady, který zastával jednu z nejvýznamnějších soudních funkcí v zemi a zároveň byl fotograf a předseda *Photographic Society*. Henryho bratr, Artur Julius Pollock, byl také fotograf a jeho práce se nacházejí v muzejních sbírkách. Henry fotografoval veřejnou činnost otce a mnohé z těchto snímků se dochovaly v rodinném albu. Část z nich se dostala také ke členům *Photographic Exchange Club*, kteří určitě znali fotografie Pollocka seniora.



Po večeři, Henry R. A. Pollock, asi 1856

Fotografie *Po obědě* představuje zbytky po jednom z bohatých obědů pořádaných autorovým otcem. Snímek dokonale ilustruje vysokou společenskou třídu a aktivity jejich členů, nepřítomnost hostitele na záběru pouze naznačuje lidskou přítomnost. Jako dokument fotografie připomíná některé z raných Talbotových prací z *The Pencil from Nature*, na příklad Porcelánové předměty.

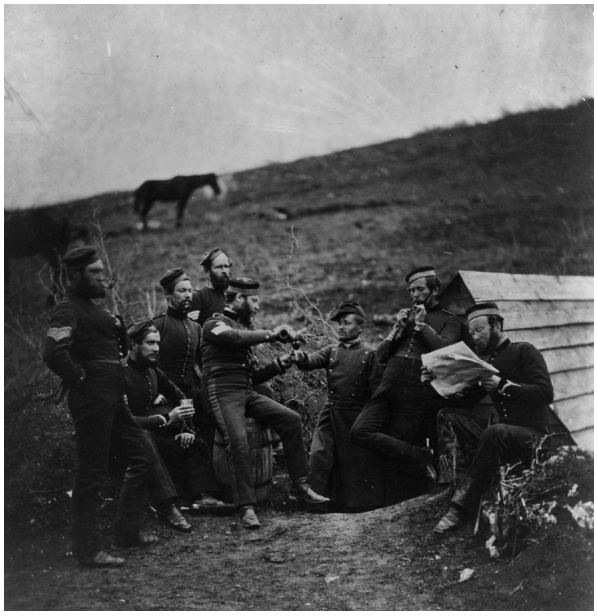


Porcelánové předměty, William Henry Fox Talbot, před rokem 1844

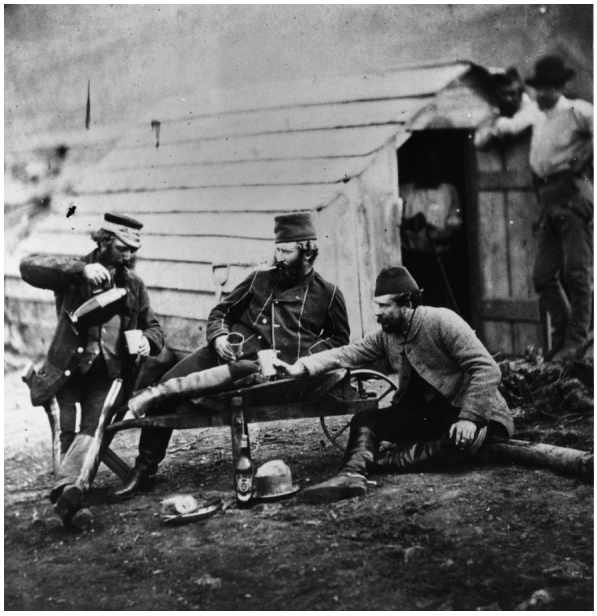
Roger Fenton

V roce 1854 začala krymská válka. Tento region se stal hlavním bitevním polem války vedené mezi Ruskem a spojenými silami Velké Británie, Francie a Turecka. Britské veřejné mínění informované prvními válečnými dopisovateli o problémech spojených se špatným vybavením aliančních vojsk, vybírajícím si větší smrtelnou setbu než oheň nepřítele, začalo zpochybňovat politiku vůdců a vlády. První úsilí britské vlády směřující k vyslání fotografů společně s krymským kontingentem skončilo neúspěchem - nejdříve bouře potopila loď i s celou posádkou, později ve spěchu vyškolení důstoj-

níci nezvládali technické aspekty fotografování v tak obtížných podmínkách. Nakonec se armáda obrátila o pomoc na v Londýně nedávno vytvořené *Fotografické sdružení*. Ochotu odjet na Krym oznámil Roger Fenton, přední představitel britské fotografie dané doby. Získal finanční podporu společnosti *Agnew & Son* vydávající ilustrované práce věnované aktuálním událostem a také oficiální podporu koruny a tajemníka pro válečné záležitosti. Fenton zadal přípravu speciálního fotografického vozu, zaměstnal asistenta a kuchaře, vybavil expedici 36 velkými bednami a kufry s technikou a materiály pro mokrý kolodiový proces a v únoru 1855 se po moři vypravil do Balaklavy jako jeden z prvních válečných fotoreportérů. Roger Fenton fotografoval válku výjimečným nekrvavým způsobem, protože chtěl zachytit její úplnější obraz, mimo jiné ukázal vojáky a přátelskou atmosféru mezi nimi v táboře během jídla. Na jeho snímcích často vidíme situace, při nichž je zaznamenána doba jídla.



Angličtí a francouzští vojáci se přestěhují během obléhání Sevastopolu Roger Fenton asi 1854



Kapitán Brown, kapitán George Lowe v táboře a ostatní důstojníci, Roger Fenton, 1855

Jedním z nich je fotografie anglických a francouzských vojáků, kteří si udělali přestávku na vypití skleničky během obléhání Sevastopolu za krymské války. Na jiné vojáci připravují jídlo v polní kuchyni nebo kapitáni Brown a George Lowe konzumují nápoje. Fentonovým cílem bylo vytvořit fotografickou dokumentaci lidí a každodenních událostí spojených s válkou co nejlepším možným způsobem, pokud zohledníme technologická omezení.

Geho zpráva cílila především na běžné občany, měla je informovat o osudech příbuzných nacházejících se ve vzdálených zemích a také formovat veřejné mínění.
Po ukončení války, na konec své fotografické kariéry, začal Roger Fenton v roce 1860 tvořit zátiší z ovoce a květin. Na rozdíl od dřívější, více dokumentární práce, představovala zátiší vědomé úsilí Fentona vyrovnat médium fotografie s tradičnější formou umění - malířstvím, a dokonce ho převýšit.



Vojáci připravit jídlo v kuchyni oblasti během krymské války, Roger Fenton 1855.

Jako fotograf Britského muzea (mezi lety 1854 a 1859) měl Fenton mnoho příležitostí rozvíjet své schopnosti fotografovat stacionární objekty různých rozměrů a vyrobených z různých materiálů, od starožitností po kostry zvířat a ptáků. V roce 1860 zahájil sérii snímků přibližně čtyřiceti zátiší ovoce a květin, rozložených na mramoru nebo textilii. Šlo o nejdůkladnější a nejnáročnější dosavadní fotografie. Přítomnost stejných plodů na více než jednom snímku naznačuje, že série byla realizována během poměrně krátkého časového úseku. Na těch nejlepších příkladech jsou květiny a ovoce seskupeny do úpravných kompozic, v jiných rozloženy do tvaru běžné hromady nebo

jako stěna bobulí a okvětních plátků.

Na snímku *Zátiší s ovocem a dekantérem* Fenton při fotografování kompozice z malé vzdálenosti a ve výšce očí přemýšlel o předmětech na fotografii jako o studii textur. Prohluboval detaily, zvyšoval pocit doteku, zvýrazňoval pichlavé šupiny ananasu, jemná vlákna slupky broskve, zvýraznil jemnou průhlednost bílého rybízu nebo tíhu modrého hroznového vína. Bohatství senzorických informací v zhuštěném fotografickém prostoru přitahuje a zároveň ruší, připomíná poněkud přepych, jemuž se na příklad v umění baroka říká *horror vacui*. Ovoce na fotografii tvoří dojem zastavení času, jako by se toužilo vytrhnout z obrazu. Navíc jsou díky bujné smyslnosti předmětů a našeho vědomí jejich blízkého rozpadu tyto fotografie tak působivé.

Fotografie se dočkala uznání za legální prostředek, jehož prostřednictvím lze tvořit umělecká díla, a nejen vědecké dokumenty, částečně právě díky takovýmto obrazům.



Zátiší s ovocem, Roger Fenton, 1860

Samuel Fisher Corlies

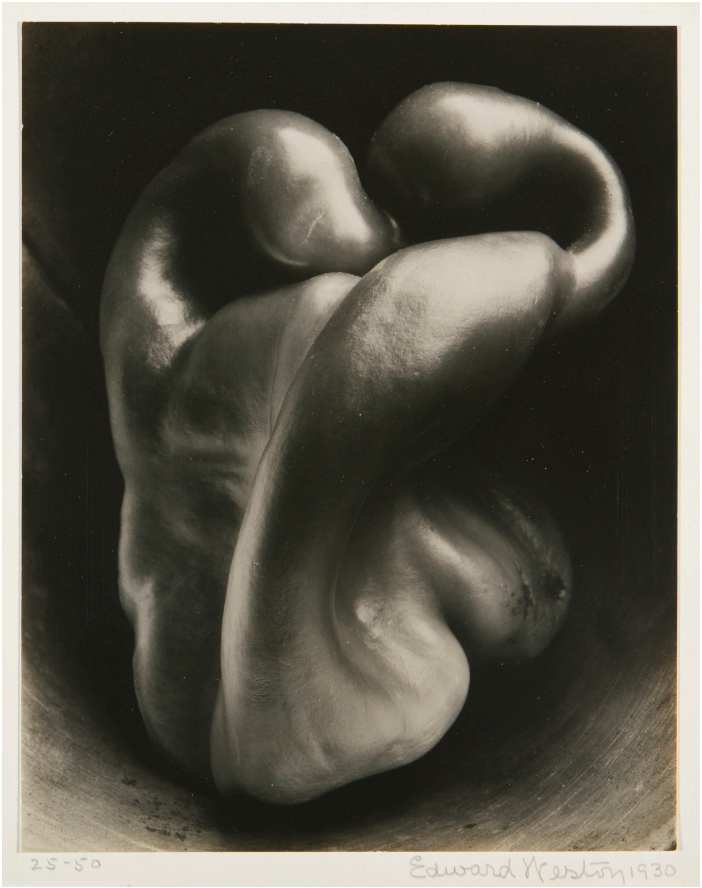
Samuel Fisher Corlies tvořil v letech 1830-1888, byl členem v roce 1862 založené a od té doba aktivní - *Fotografická společnost Philadelphia*. Účastnil se fotografických výletů hrazených členy sdružení. Muzeum uchovává jeho 231 skleněných negativů často opatřených informací o expozici, druh použité emulze (kolódiová nebo želatinová) a také datum a místo pořízení záběru. Corlies skrupulózně zachycoval každodenní události, proto při jejich prohlížení získáme znalosti o jeho době. Jako dobrý příklad může posloužit fotografie čerstvě ulovených pstruhů pořízená během fotografického výletu. Dokumentování každodennosti přináší skvělý obraz oněch dob. Snímek sluncem ozářených pstruhů, ulovených pravděpodobně jako večeře rybáře, připomíná kompozice zátiší, která fotografové tak rádi kopírovali.



Pstruh a rybářský prut, Samuel Fisher Corlies, 1880

III. Edward Weston - fotograf, který zasvětil svůj život zátiším

Paprika č. 30 je jedna z nejznámějších fotografií Edwarda Westona. Zobrazuje zelenou papriku v bohatých černobílých tónech zachycenou při silném osvětlení seshora.
Na konci roku 1929 začal Weston realizovat slavnou sérii abstraktních kompozic lilků, zelí, paprik a všech jiných potravin, které šlo nejdříve využít jako součást uměleckého díla a pak jako součást večeře.
Několik let experimentoval s mnoha obrazy mušlí, zeleniny a ovoce, až v roce 1927 pořídil první snímek papriky. Obdržel smíšené hodnocení jeho vzhledu, ale bez ohledu na to o dva roky později zahájil novou sérii fotografií, v níž se soustředil výhradně na papriku. V roce 1929 vyfotografoval na film dvacet šest obrazů paprik, převážně pořízených na běžných pozadích.



Paprika č. 30, Edward Weston, 1930

O rok později, během čtyř dní od 2. do 6. srpna 1930, Weston pořídil minimálně třicet negativů papriky Nejdříve dělal pokusy s mušelínem nebo kouskem bílé lepenky, ale domníval se, že pro tyto obrazy byl kontrast mezi pozadím a paprikou příliš ostrý. 3 srpna našel velký trychtýř, položil ho na bok a pak položil papriku dovnitř velkého otevřeného konce tuby.

Jak sám napsal: *„Byl to skvělý nápad, trychtýř dodával světlo a dokonale ho odrážel od důležitých kontur papriky, čímž zvýrazňoval její reliéf. Vložil jsem ji do trychtýře, nastavil ostrost na Zeissově objektivu, s důkladnou znalostí pouhého záběru jsem nastavil dokonalé světlo, expozice trvale déle než šest minut. Mám skvělý negativ! - rozhodně nejlepší!*

Je to klasická, naprosto uspokojivá - paprika - ale více než paprika. Odtržená, zcela mimo podstatu tématu. Nemá psychologické atributy, nevyvolává lidské emoce. Ta nová paprika nás bere s sebou do jiného světa.

Tuto vlastnost má pravděpodobně mnoho z mých prací... Ale ta a vlastně všechny nové pocházejí z vnitřní skutečnosti, absolutna, vznikají s jasným porozuměním, je to mystické odhalení. To, co mám na mysli, je významová prezentace, prezentace prostřednictvím svého intuitivního já, viděná přes oči, ne jimi". [5]

Umístěním papriky do otvoru trychtýře byl Weston schopen rozjasnit ji tak, že představil zeleninu ve třech rozměrech a ne jako plochý obraz. Právě díky světlu je fotografie tak výjimečná.

Historička fotografie Amy Conger ve svém rozsáhlém katalogu reprodukcí Westonových fotografií v Centru tvůrčí fotografie napsala, že Weston zhotovil minimálně dvacet pět kopií obrazu papriky, což z obrazu činí nejoblíbenější papriku na světě. Amy Conger také napsala: *„Existuje mnoho důvodů, díky nimž se obraz stal oblíbeným. Dlouhý, hladký, málo otočený povrch papriky, lesk světla odrážejícího se od nečekaně tvrdé slupky, jemné křivky „S" ... Všechny faktory obohacené téměř přehnanými kontrasty mezi světlem a stínem. Dokonce ani nahnilé místo v dolním pravém roku papriky neodpuzuje pohled od smyslného obrazu, naopak zvyšuje napětí mezi subjektem a formou."* [6]

O mnoho let později Edward Weston psal o stálém vlivu jeho paprikových obrazů:

„Udělal jsem možná padesát negativů papriky: kvůli nekonečné různorodosti manifesta-

ce formy s ohledem na povrch papriky z důvodu jejích výjimečných pletenců sugerujících sílu. Bedýnka paprik v rohu potravin má implikace, které emocionálně působí více než jakákoliv jiná jídelní forma, když v experimentálních překvapeních vede skupina přírodních forem.“ [7]

Zároveň se velice upřímně vyjádřil o frustraci z těch, kteří jeho papriky popisovali v sexuálních barvách: *„Paprika získala více označení, než cokoliv jiného, co jsem udělal. V její podobě lidé nalézali pochvu, penis nebo kombinaci obou. A také pohlavního styku, Madony s dítětem, atleta, moderní sochy, uplatňovaných v závislosti na stavu mysli diváka. A já mám velkou radost, když lidi přivádím k jejich zvláštním objevům a interpretacím.*

Nyní bych rád vysvětlil mou dříve popsanou frustraci. Cítím znechucení a ošklivost jen k těm, kteří do komentářů mé práce přenášejí vlastní, očividný, nenormální, frustrovaný stav: nezaměstnaným, sexuálně neukojeným, říhajícím Freudovským kvasem“. [8]

Na zadní straně pozitivu jedné z fotografií papriky, kterou daroval příteli, Weston napsal: *„Jak chceš - ale je to jen paprika - nic víc - všechno nečisté - zůstává nečisté.“* [9]

Když se v roce 1932 devět Westonových snímků ocitlo na výstavě skupiny f/64 Young Memorial Museum v San Franciscu, byl prohlášen za jejího vůdce. Ostré negativy vznikly s pomocí velkoformátového fotoaparátu, kontaktní otisky byly na lesklém papíru a zvěčňovaly výrazné tóny a detaily - to byl oblíbený styl fotografů skupiny f/64, do které patřili Ansel Adams, Imogen Cunningham a Westonův syn, Brett. Název si vypůjčili od technického nastavení clony, které poskytovalo největší hloubku ostrosti a výraznosti detailů.

Weston pořídil slavnou fotografii papriky s pomocí fotoaparátu Ansco 8x10 Commercial View a objektivu Zeiss 21 mm. Nejmenší clona u tohoto objektivu je f/36.

Všechny pozitivy *Papriky č. 30* jsou stříbrné želatinové kontaktní otisky, kolem 9 1/2, 7 1/2 (24,1 x 19,2 cm) - přesná velikost použité fotografie je 8 × 10. Občas se vyskytují malé rozdíly v rozměrech prací s ohledem na smršťování papíru během toku času. Většina originálních prací zhotovených Edwardem Westonem se nachází v současnosti v muzeích, včetně Centra kreativní fotografie, Metropolitan Museum of Art, Institutu umění v Minneapolis a George Eastman House.



Rajčatové pole, Edward Weston, 1937

Další Westonem pořízenou fotografií jídla bylo *Rajčatové pole*. Před konečným fotografováním autor třikrát navštívil rajčatové pole v Big Sur v Kalifornii před tím, než zhotovil snímek se světlem, díky němuž je každá jednotlivá rostlina viditelná na pozadí temné zeminy. Šlo o nejobtížnější pozitiv, který Weston zhotovil během dvou let trvání stipendia Guggenheimovy nadace (John Simon Guggenheim Memorial Fundation).

Podle Westona „*krajina vyvíjí na lokální obyvatele mnohem významnější vliv než výrůstky nazývané města. Krajinou chápu každý fyzický aspekt daného regionu - počasí, půdu, divoké květiny, horské vrcholy - a jejich vyliv na psychický a fyzický vzhled lidí*“. [10]

Způsob, jímž Weston fotografoval listy zelí, odráží jeho zapojení do kolektivu f/64. Snímky vizuálně vysvětlují, jak f/64 využívá pravidla přímého fotografování v představeném obraze. Je to přímá změna, jiný přístup než u předchozích umělců fotografů, kteří manipulovali s vlastnostmi kvality obrazu, aby získali jeho smysl. V tento okamžik se vztah na fotografii týká samotného objektu, on je tím, co do snímku vnáší zájem, bez dříve zmíněných manipulací, které deformují obraz nebo jeho význam. Skupiny jako f/64 a Westonova díla ukazují novou myšlenku, říkají, že za umění lze považovat téměř vše.



Listy zelí, Edward Weston, 1931

V případě fotografie listu zelí byla jeho přirozená forma zdůrazněna osvětlením, aby vnikla zajímavá kompozice. Weston v tomto případě použil běžný předmět, zde na příklad zeleninu, a pomocí jednoduché fotografie zvýšil jeho status v očích diváka. Proto se často zdá, že jeho jednoduché obrazy na sebe berou formy předmětů, jimiž nejsou. Na příklad zdálky se zdá, že se zelí proměňuje v nějakou klasičtější formu, jakýsi druh sochařského reliéfu nebo proužkování v záhybech drapérie. Objekt má oblasti, které jsou hladké a světlé a hluboce usazená tmavší pásma, díky tomu je obraz trojrozměrný, podobný sochařskému reliéfu. Po bližším pohledu lze připustit, že proužky jsou žilky a že se díváme na živý mechanismus.



Cibule na polovinu, Edward Weston, 1930

Po Edwardově smrti provedl jeho syn Cole Weston multiplikaci jeho obrazů v souladu se specifikací svého otce. Všechny tyto reprodukce jsou jasně označeny jako „Tištěny Colem Westonem".

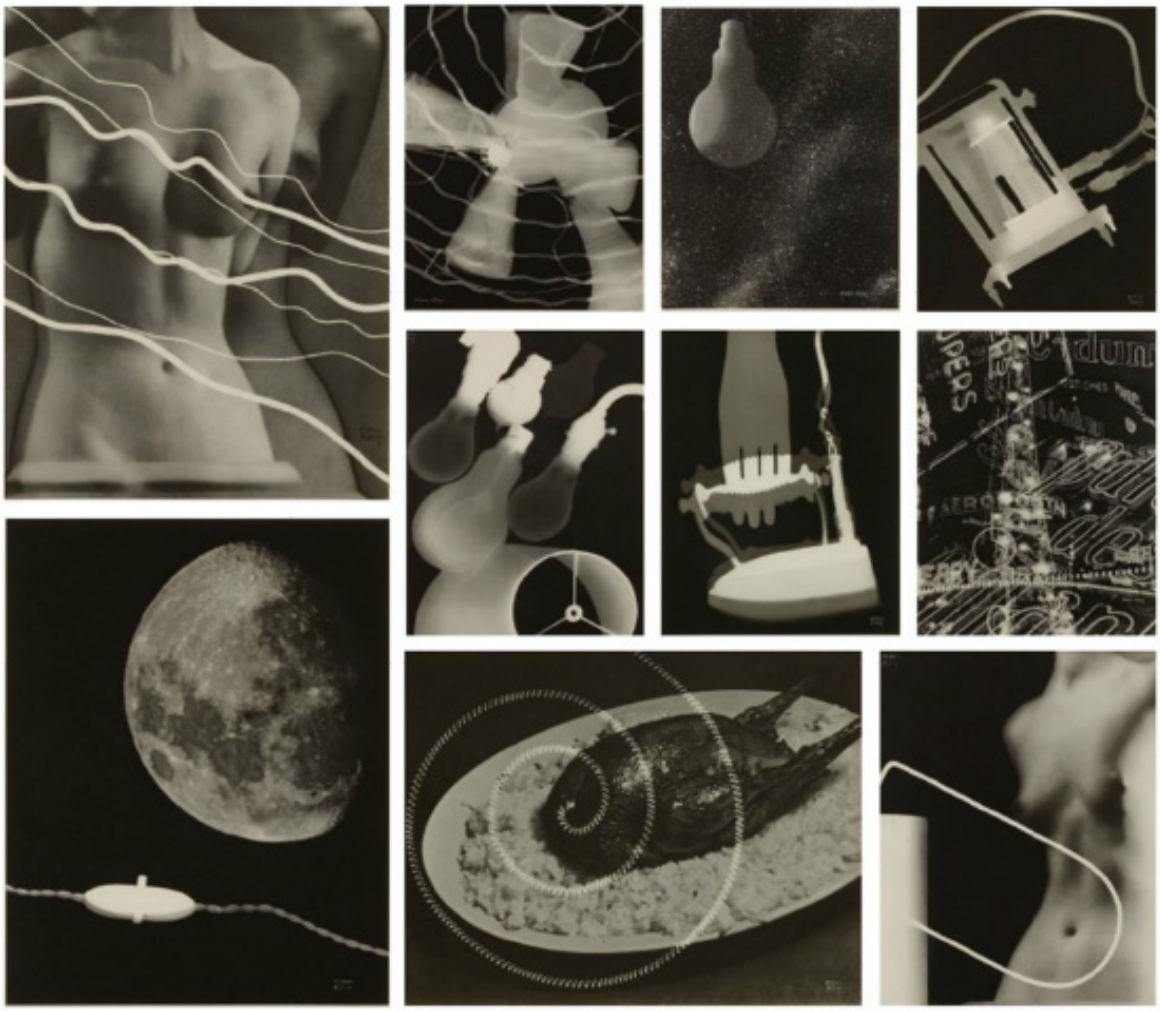
IV. Fotografie jídla ve 20. století v letech 1920-1992

Man Ray (Emmanuel Rudnitzky)

Man Ray, vlastním jménem Emmanuel Rudnitzky, zahájil kariéru jako komerční umělec a malíř v New Yorku. Zde navštívil Stieglitzovu galerii 291 a poznal nejnovější trendy moderního evropského umění. Pod Stieglitzovým dohledem se učil fotografii a na začátku fotografoval své obrazy, protože se mu nepodařilo najít nikoho, kdo by to dělal lépe. Když poznal Marcela Duchampa, který se stal jeho spolupracovníkem a celoživotním přítelem, odjel do Paříže, kde poznal dadaisty. Založil portrétní ateliér a rychle si vydobyl značku nejlepšího portrétního fotografa. Brzy se okruh jeho známých a zájmů posunul směrem k surrealismu. Brzy po příjezdu do Paříže začal Man Ray s fotografiemi experimentovat. Z jeho biografie vyplývá, že svou techniku objevil náhodou během práce v temné komoře. Dadaista Tristan Tzara, který s ním často spolupracoval, ji na jeho počest nazval *Rayografy*.

I když základní zásady zhotovování fotogramů využívaly už dřívější fotografové, na příklad William Henry Fox Talbot a Anna Atkins, často se přijímá, že byl Man Ray společně s Elem Lisickým a Moholy - Nagym jedním z vynálezců fotogramů.
Man Ray se během spolupráce s pařížským distributorem elektrické energie *la Compagnie Parisienne de Distribution d'Electricité (CPDE)* ve třicátých letech ocitl na tvůrčím vrcholu, rozvíjel metody a efekty avantgardní fotografie, díky čemuž pronikl k nejsofistikovanějšímu publiku.

Électricité je jeden z nejoceňovanějších projektů Man Raye, jde o soubor deseti dynamických rayografů, které umělec zhotovil během spolupráce s dříve zmíněnou soukromou francouzskou energetickou firmou. Cílem CDPE bylo v zemi propagovat používání elektrické energie, protože v této době většina domácností ve Francii používala k osvětlení, vaření a vytápění zemní plyn, dřevo nebo uhlí. Cílem fotografa bylo přivést lidi k používání elektrické energie ve svých domovech. Snímek pečeného kuřete, který pro kampaň vznikl, představuje přelomové využití fotografie jídla k jiným účelům, než jako ilustrace reklam nebo kuchařských knih.

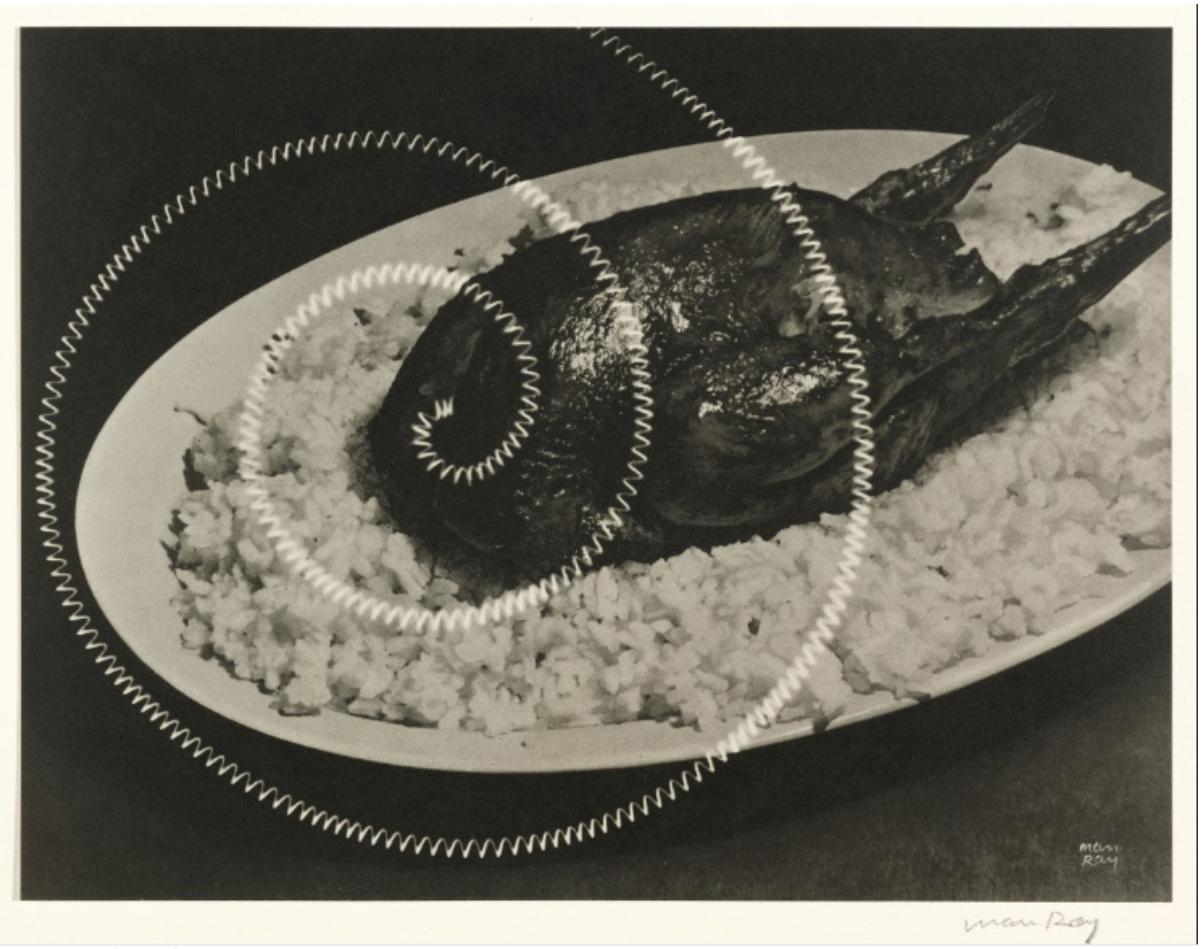


Rayograf, Électricité, Man Ray (Emmanuel Radnitzky), 1931

Man Ray v této době tvořil své dříve zmíněné *rayografy*, šlo o fotogramy (obrazy vzniklé bez použití fotoaparátu pořízené umístěním předmětů přímo na fotosenzitivním fotografickém papíru a jejich vystavení působení světla). Obohacené o cílené úpravy kompozice a osvětlení během expozice přinášely zajímavé abstraktní výsledky.

V době vzniku série *Électricité* se už rayografy vyvinuly, jejich tvorba byla založena na použití fotoaparátu. Negativy byly zobrazeny na fotosenzitivním papíře pomocí zvětšovacího přístroje.

V této společenské kampani Man Ray pro projekt *Électricité* používal elektrická zařízení (žárovky, topinkovače, žehličky, ventilátory) a elektrické světlo, aby promítl stíny objektů na fotografický papír. Následně dodával vlnité symbolické stopy neviditelného vlivu elektrického proudu - stezky napájecích kabelů a radiátorů.



Kuchyně, Électricité, Man Ray (Emmanuel Radnitzky), 1931

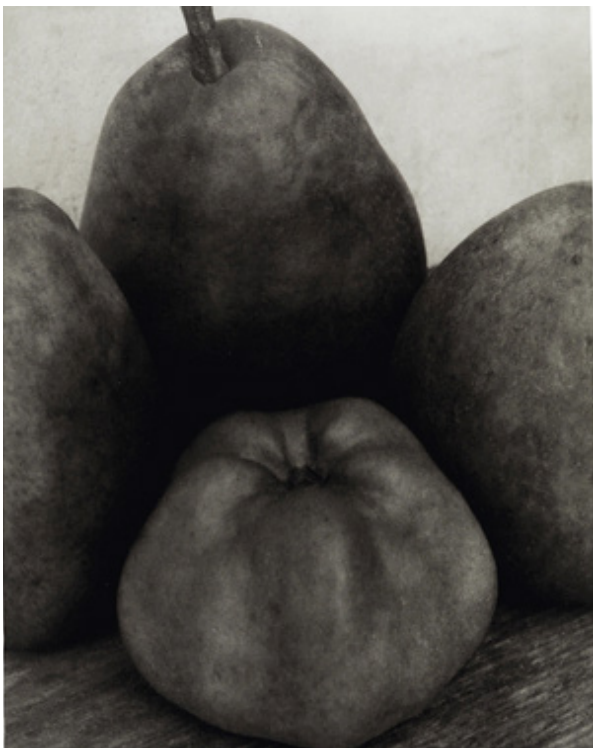
Jedna z fotografií představuje obraz pečeného kuřete obklopeného vzorem ve tvaru spirály (fotogram). Linie symbolizují topný prvek v troubě nebo jednodušeji - elektrický proud. Obraz ukazuje, co lze udělat s pomocí elektrické energie a elektrické trouby u sebe doma, v tomto případě upéci kuře. V *Électricité* Man Ray prokázal, že elektrická energie (vlastně neviditelná síla) může být tématem a také moderním médiem a způsobem efektivní přípravy chutného pokrmu, ochlazení kuchyně a podílení se na lepší kvalitě života pařížské dělnické třídy.

Edward J. Steichen

Steichen, vlastně Èduard Jean Steichen, žil v Paříži v předválečných letech a dohlížel na fotografické operace pro armádu Spojených států ve Francii během války. Ve Francii zůstal do roku 1923, často v této době také cestoval do New Yorku, kde pořídil fotografii *Dana a jablko*. Jde o kouzelně svěží a živý portrét mladé herečky Dany Densboro Glover, s níž se Steichen oženil rok po zhotovení fotografie. Obraz tvoří dvojbarevný uhlotiskový pozitiv a ukazuje, že se Steichen i nadále zajímal o jiné než bromostříbrné procesy, které používal ve své dřívější práci a poději při tvorbě portrétů a módní fotografie.



Dana a jablko, New York, 1922 Edward J. Steichen



Jablka a hrušky, Edward J. Steichen, 1920



Tři jablka, Edward J. Steichen, 1920

Po 1. světové válce se Edward J. Steichen vracel do života v civilu zahořklý z válečných hrůz. V letech 1919-1921 neúnavně pracoval, aby získal znalosti o fyzických a konceptuálních vlastnostech fotografie. Jak napsal v *A Life in photography*, chtěl se naučit *„… metodu představení mas, měřítka a dojmu tíhy"*.[11] Mezi fotografie vzniklé v tomto duchu patří mimo jiné *Hrušky a jablko* nebo *Tři jablka*, na kterém přímé představení tématu posouvá snímek směrem ke světu abstraktních forem. Dále řekl, že *„.... pokud by bylo možné fotografovat předměty tak, aby působily dojmem něčeho úplně jiného, bylo by možné doslova každé fotografii udělit abstraktní význam"*.[12] Nechtěl už tvořit stylem, v němž zhotovoval předválečné fotografie, a začal hledat způsob, jak vyjádřit novou dobu. Opustil svou dosavadní piktoriální estetiku ve prospěch modernějších, někdy dokonce abstraktních, zachycení zátiší a předmětů. Začal tedy tvořit fotografie s pomocí prostých každodenních předmětů, které vystupovaly jako symboly zastupující abstraktní koncepce. Jedním z obrazů vzniklých během tohoto období byl snímek *Šálek a vajíčko*, pocházející ze série vizuálních interpretací teorie relativismu Alberta Einsteina. Vejce se zde stalo pouhým symbolem pomáhajícím pochopit celý projekt.



Triumf vejce, Edward J. Steichen, 1921

V polovině 50. let se Steichen ve své fotografii omezil jen na to, co mohl vidět ze svého okna domu v Reddingu ve státě Connecticut. Toto pozorování se přerodilo v projekt, který během následujících let realizoval. Vytvořil sérii fotografií ukazující jím vysazený muchovník (ovocný keř). Později v rámci filmového projektu dokumentoval roční období, změny počasí a atmosféry kolem tohoto malého stromu rostoucího u rybníku. V muzeu se nachází více než 350 negativů a fotografií skupiny muchovníků fotografované Steichenem.



Malý Shad Blow (převzato ze Steichenova okna), Edward J. Steichen, Connecticut, 1956

Edward W. Quigley

Edward Quigley byl ve třicátých letech předním fotografem proslulým jako experimentátor a inovátor, obzvláště s ohledem na jeho abstrakce se světlem realizované v roce 1931. Svou práci vystavoval ve Filadelfii, v rodné zemi i ve světě. Byl předním členem prestižních fotografických sdružení získávajících uznání a ocenění. Jeho tvorba se dočkala pravidelného publikování ve fotografických ročenkách, novinách a časopisech, včetně amerického Camera and Photographie. Jako pořadatel salónu osobě organizoval výstavy prací Edwarda Westona a Mohyly-Nagyho. Ve stejné době působil dvacet pět let ve svém rodném městě Filadelfii jako profesionální reklamní fotograf. Ovšem doba a okolnosti se postaraly o to, že jeho talent a jméno se objevení nedočkaly okamžitě. Když se přidal k *Sdružení fotografie ve Filadelfii* v roce 1929, dočkal se uznání a obdržel ocenění. Z amerických fotografických ročenek ze třicátých let víme,

že Quigley vystavoval své práce v šedesáti osmi salónech.

Na kolektivní výstavě v Cleveland Museum of Art člověku vedoucím s ním rozhovor řekl: *„Nejblíže k tomu, co se snažím vyvolat, má fotogram Evropy ... používaný také Man Raye, který pracuje bez negativů přímo na papíru“.* [13]



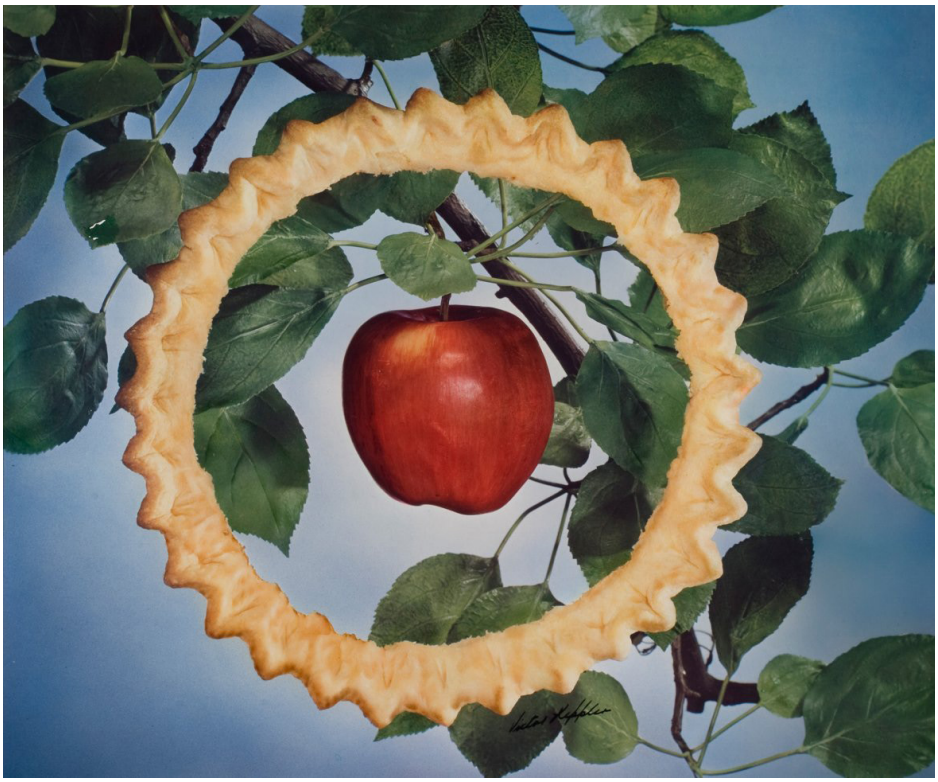
Hrášky v lusku, Edward W. Quigley, 1935

Mezi fotografiemi Edwarda Quigleyho se nachází obraz nazvaný *Hrášky v lusku*. Černobílý snímek z roku 1935 představuje pozorování krásy podstaty hrachu. Zvětšením hrášku do velikosti monumentu věnujeme obzvláštní pozornost osvětlení a ideálnímu tvaru představeného objektu.

Fotografové jako Edward Quigley nebo Edward Weston se soustředili na dramatické působení světla a stínu, aby zdůraznili texturu vybraných objektů na svých fotografiích. Když se podíváme na rozmístění hrášku na Quigleyho obrazu, soustředí se naše pozornost na jeho tvar krásu, zatímco úzké zabírání a dramatické osvětlení činí obrazy velmi dynamickými.

Victor Keppler

Po čtyři desetiletí byl Victor Keppler jedním z nejznámějších amerických reklamních fotografů. Fotografovat se naučil vlastně jako samouk. V roce 1926 začal pracovat na volné noze v reklamě, proslavil se tím, že se nezalekl ani těch nejtěžších výzev. Vždyť i reklamní heslo propagující samotného Kepplera znělo *„Dá se to udělat - volejte Kepplerovi“*. Jedním z tajemství jeho úspěchu byla schopnost využít modernistické trendy k experimentování, které mělo za cíl vytvořit originální a přitažlivé fotografie. Fotografie Marty Scott pijící kávu v reklamě *Nescafe* tvoří fotomontáž z různých záběrů, která skládá vyprávění podobné filmovému ději.



Reklamní kampaň General Mills - Apple Pyequick, Victor Keppler, 1947

V 30. letech 20. století se Keppler proslavil jako vynálezce barvy v reklamní fotografii (food advertising), obzvláště atraktivní barevné techniky uhlotisku. Díky tomu mohl Victor Keppler přenést smělé barvy do reklam na potraviny, jako je snímek *Apple Pyequick* pořízený pro kampaň *General Mills* propagující *Apple Pyequick* pie mix. Port Magazine o něm napsal: „*Keppler byl v tvorbě reklamní a barevné fotografie jedinečný. Ten obraz se skládá jen ze čtyř barev, ale je okamžitě rozeznatelný jako jablečný koláč. Byl skvělý v minimalizování barev v reklamě. Je velice americký a národnostní. Neexistuje nic více amerického než jablečný koláč. Jde o éru amerických zkratek, jimž jsme schopni okamžitě porozumět. Myslím, že je o geniální, používat fotografii k rozpohybování naši představivosti a konotací*“. [14]

Fotografie se nachází v knize Susan Bright *Feast for the Eeyes*.



Herečka Martha Scottová k pití kávy [reklama pro Nescafe], Victor Keppler, 1946

Nickolas Murray

V muzeu se nachází asi 25 000 fotografií Nickolase Murraye, včetně pozitivů, negativů, filmových pásů a reklamních snímků a přibližně 300 barevných fotografiích reklamních projektů. 70 z nich jsou pozitivy vzniklé po roce 1939, kdy začal pracovat pro *McCalls Magazine*. Tato kolekce umožňuje sledovat změnu stylu a techniky tohoto velkého amerického komerčního a reklamního fotografa, který pracoval od 20. do 60. let 20. století. V 20. letech se Murray podobně jako Victor Keppler také naučil dělat barevné uhlotiskové pozitivy a stal se jedním z prvních profesionálů používajících barvu při pořizování reklamních snímků ve 30. letech.



McCalls Magazine, Vedení domácnosti Cover, Nickolas Murray 1939

V době, kdy se země pohroužila do ekonomické krize a pak do války, se reklamní fotografie používala k prodeji amerického životního stylu. Od 30. do 50. let tyto snímky v Američanech podporovaly pocit národní hodnoty a často překračovaly samotný prodej produktu, jako tomu bylo v případě práce *McCalls Magazine*, *Homemaking Cover*. Tato fotografie vyhotovená v ostrých barvách představuje idealizovaný svět domácích povinností střední třídy. Tento druh záběrů představoval východisko stoupající síly masmédií, jež formovala kulturní styly.



Limonády a ovocný salát, Nickolas Muray, circa 1943

Jedním ze snímků je kolem roku 1943 pro *McCalls* pořízená fotografie *Ovocný salát.* Na téma tohoto obrazu, který je sice umělý a upravený, ale zároveň krásný a precizní, se toho dá napsat hodně *„Je zajímavé dívat se na někoho z minulosti, kdo to dělal ještě předtím, než se z toho stalo klišé. Lidé, kteří se v současnosti věnují komerční fotografii si jsou dobře vědomi této historie komerčních snímků.“*[15]

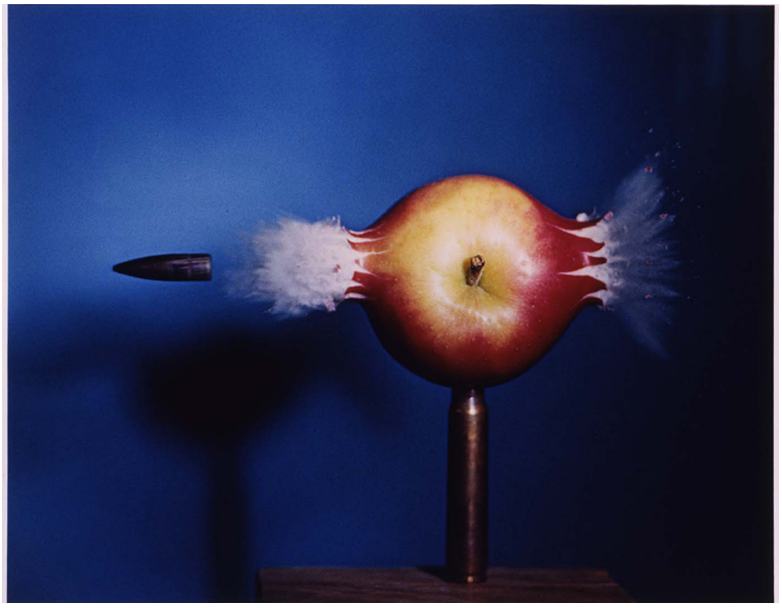
Harold E. Edgerton

Harold Edgerton během studia na *Massachusetts Institute of Technology (M.I.T)* v roce 1931 vynalezl elektronický blesk. Jím dosažený stroboskopický efekt vzniká ze série pulzujících světel, které mohou zachytit činnost do 1/1 000 000 sekundy. V Strobe Alley prezentoval fotografie, které pořídil s pomocí stroboskopického blesku. Ultrarychlá fotografie jsou podle Edgertona jednotlivá osvětlení, která umožňují pořízení fotografie s časem expozice kratším než 1/10 000 sekundy. Edgertonův životní úspěch spočíval v tom, že pomocí stroboskopického blesku zachytil etapy pohybu na takové úrovni, jaká byla dříve nepředstavitelná.



EG & G Microflash 549 blesk pro ultra rychlé fotografování, projekt H. Edgerton.

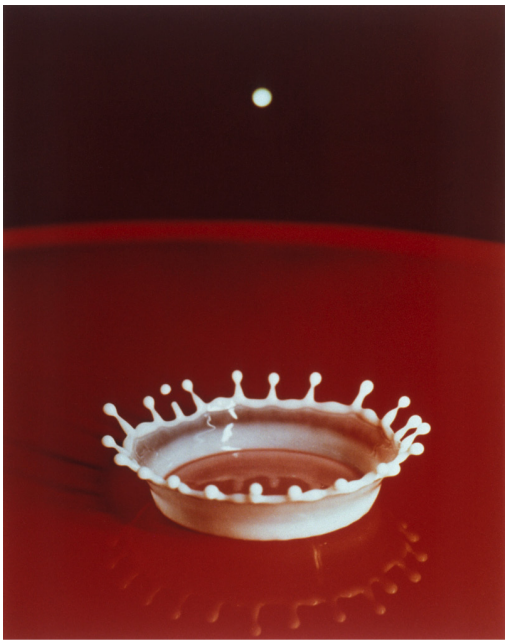
Fotografii kulky ráže 7,62 mm procházející jablkem Edgerton předvedl během přednášky *„Jak udělat jablečnou šťávu v M.I.T"* v roce 1964. V tom případě blesk spustil zvuk pohybujícího se projektilu. Jak vstup tak i výstup kulky na fotografii jsou viditelné jako, což je zvláštní, vnější výbuch. O chvilku později se jablko rozpadlo na kusy. Edgerton později tvrdil, že k pořízení této jedinečné fotografie potřeboval jen jedno jablko. Nevědom si technických rozdílů mezi stroboskopy a běžnými blesky skromný fotograf řekl: *„Nadále existují puristé, kteří si myslí, že slovo ‚stroboskop' je nutné používat v jakémsi zvláštním významu. Ale já nezacházím tak daleko. Myslím si, že pokud tomu všichni říkají ‚stroboskop', říkám tomu tak i já"*. [16]



Kulka ráže 7,62 mm procházející jablka, Harold E. Edgerton, 1964

Díky Edgertonově práci se fotografie nepochybně stala dostupnější pro širokou veřejnost, protože poskytoval snímky, které se líbí z estetického hlediska, a zároveň jsou revoluční pro vědu.

Fotografové Edgertonova střihu používali fotografii jídla k prezentování nových technologií, které poskytuje fotografie stop-motion. S pomocí příkladu fotografie padající kapky mléka *Fast for the eyes* říká, že nelze docenit dědictví a vliv těchto fotografií a jejich variace pravidelně vidíme v reklamě a dokonce ve filmech, jako je Matrix.



Padající kapky mléka, Harold Edgerton, 1957

Michiko Kon

Snímek japonské fotografky Michiko Kon *Sépie a teniska* je kompozice stejně tak fascinující, jako groteskní. Teniska není ušita z látky, ale z rybí kůže, a tkaničky z chapadel. Na mysli okamžitě vytane konotace s pracemi Giuseppe Arcimbolda, italského malíře z 18. století, který tvořil portréty z rostlin a různých částí zvířat. Věci se vyvinuly tak, že se tokijský ateliér Kon nachází u rybího trhu. Opatrně tedy nanesla kůžičky z ryb na sportovní botu. Snímek výrazně zpochybňuje význam představeného předmětu, svědčí o jeho bizarním charakteru. Představivost Kon nutí diváky pozorně se dívat, přitahuje pozornost k rozdílům mezi tím, co vidíme, a tím, čemu věříme, že vidíme. Hluboká víra v pravdu fotografie tvoří srdce tohoto snímku. Má také sloužit k posunu smyslů: fotografii prožíváme vizuálně, v případě ryby pak vnímáme hmatem a čichem. Protože jsou tyto smysly setřeny, tento snímek zpochybňuje zvyky a vnímání světa - pomocí našich zkušeností a vzpomínek na ně.



Sépie a teniska, Michiko Kon, 1990

„Chtěla bych se vyjádřit a být citlivá prostřednictvím všech tělesných smyslů, jako je chuť, hmat, sluch, zrak a čich“[17] - říká Kon, přičemž žádný ze smyslů nepreferuje.
Surrealistická zátiší Michiko Kon jsou jediná svého druhu. Na první pohled na nich najdeme prozaické předměty - zubní kartáček, boty na podpatek, lampu, kabát od módního návrháře. Když se ale podíváme pozorně, uvidíme lososí jikry na štětinách kartáčku a zlatou rybku plavající ve sklenici, i to, že povrch boty pokrývají rybí šupiny. Práce Kon nás okouzlují svou krásou a zároveň v nás spouštějí proudy zvídavosti a neklidu. Jedno je jisté, pozorný divák už na tyto nezvyklé obrazy nikdy nezapomene.



Dvě zlaté rybky, rybí vajíčka a kartáček na zuby, Michiko Kon 1985



Losos, Flatfish a High Heel, Michiko Kon, 1987

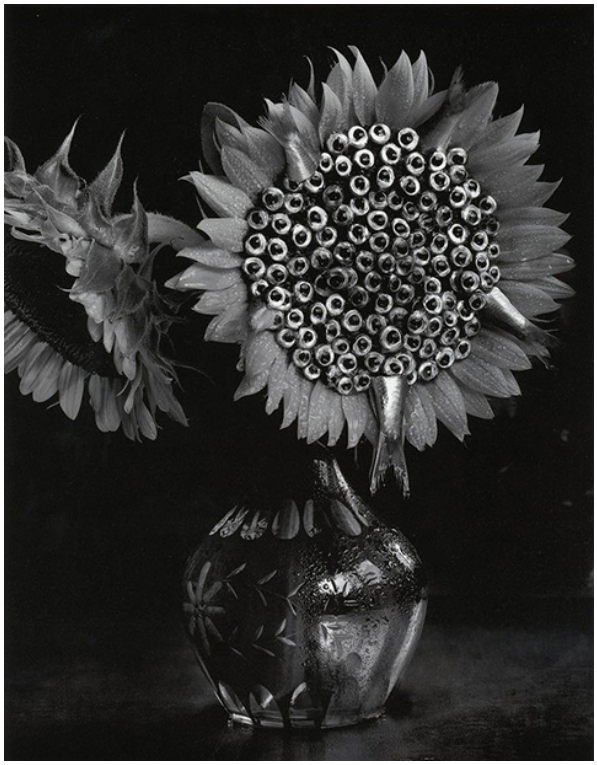
Michiko Kon (nar. 1955) studovala malířství a grafiku, aby se na konci 70. let obrátila k fotografii. Brzy se dočkala uznání být jednou z nejinovativnějších japonských fotografek. V roce 1991 byla vyznamenána nejvyšší japonskou fotografickou cenou Iheia Kimury.

Umělkyně uvádí diváka do svého mikrokosmu představivosti nejednou inspirovaného vzpomínkami z dětských let. Když její otec, zámožný importér, předčasně zemřel, žila Michiko společně s matkou a sestrami sama ve velké rezidenci v Kamakuře. Prostory velkého opuštěného domu plného tmavých zákoutí a zapomenutých pokojů, hrozivých předmětů s neznámým využitím se v tvorbě fotografky jistě odrážejí. Její snímky jsou plné temnoty a neklidu, vyvádějí nás z našeho pocitu pohodlí a berou sebejistotu, když

se to, na co se díváme, stává něčím jiným než to, co vidíme - umělkyně do kompozice ráda zavádí organický materiál, jemuž dává odlišnou funkci a význam.



Surf Smelt Bustier, Michiko Kon, 2013



Slunečnice a sardinky, Michiko Kon 1990

Joel-Peter Witkin

Smrt a rozklad nebo postižení, hendikep případně odlišnost to jsou oblíbená témata kontroverzního amerického fotografa Joela Petera Witkina.

Mnoho osob není schopno si Witkinovy snímky prohlížet, protože jasně, otevřeně ukazují smrt, rozklad nebo výstřednosti, od nichž obvykle odvracíme zrak. Sám umělec přiznává, že tato fascinace smrtí v něm narůstala od té soby, kdy jako dítě viděl autonehodu, během níž plech auta usekl oběti hlavu malé holčičce.

„Stalo se to v neděli, když moje matka doprovázela mého bratra dvojče a mě na schodech domu, v němž jsme bydleli. Jeli jsme do kostela. Když jsme šli chodbou ke vstupu do budovy, slyšeli jsme neuvěřitelnou katastrofu smíšenou s křikem a voláním o pomoc. Nehoda zasáhla tři auta, ve všech seděly rodiny. Nějakým způsobem jsem se v tom zmatku už najednou nedržel matčiny dlaně. Na místě u obrubníku, kde jsem stál, jsem viděl něco, co vyletělo z jednoho z převrácených aut. Předmět se zastavil u obrubníku, na kterém jsem

stál. Byla to hlava malé holčičky. Naklonil jsem se, abych se dotkl tváře, povyprávěl si s ní ale než jsem to stihl udělat, někdo mě odtáhl". [18]



Zátiší, dvanáct fotografií, Joel-Peter Witkin, Mexiko 1993



Anna Akhmatova, Joel-Peter Witkin, 2003



Zátiší, Marseilles, Joel-Peter Witkin, 1992

V případě tohoto umělce nejsou vize smrti a nehod fotografovány jen proto, aby ohromovaly krutostí. Witkin svým pracím často vdechuje náboženský charakter nebo se inspiruje známými uměleckými díly. Tak tyto snímky estetizuje (i když ty mnohdy nepřestávají být ošklivé, dodává jim hlubší smysl, jiný rozměr.

Ve Witkinově díle najdeme snímky zachycující zátiší. Jde doslova o představení smrti umístěním těla (hlavy, trupu nebo chodidla) mrtvé osoby mezi ovoce a zeleninu (představující symboly zátiší) Jde o nezvyklé, šokující a dosti makabrózní představení zátiší, ovšem, pokud uvážíme oblibu umělce, imponující.



Sklizeň, Joel-Peter Witkin, 1984

V. Motiv jídla v dokumentární fotografii

Dokumentární fotografie je dle mého soudu oblastí nejlépe odrážející realitu. Fotografové nečekají, až se dáma namaluje nebo až se skloní nad koláčem. Nestydí se, odhalují pravdu a často trapnou realitu. Zabírají lidi v nestřeženém okamžiku, takové, jací opravdu jsou. Svět zaplavuje idealizovaná módní nebo reklamní fotografie, ovšem dokumentaristé zůstávají tak upřímní, až to bolí, a ukazují nám pouze pravdu. Jak plyne čas, zůstávají dokumentární fotografie jediným důkazem toho, jak daná doba skutečně vypadala. Kromě módy, stylu nebo architektury které jsou mimochodem zapisovány v jejich fotografiích, si můžeme všimnout také motivu jídla, který se na nich usadil. Konzumace jídla je na dokumentárních fotografiích často téměř komický a servítky si neberoucí akt, ovšem není to pravidlem. Skvěle to ilustruje motiv zmrzliny zachycený na obrazech několika dokumentaristů. Zmrzlina není tak silný a důležitý prvek jako lidé, ale každá z těchto fotografií jí za mnohé vděčí a také spojuje můj příklad do jednoho celku.



Fotograf Weegee přestrojený jako zmrzlina v divadle, Weegee, ca. 1943

Weegee v převleku za zmrzlináře zábavnou formou zvěčnil svůj autoportrét v jednom ze zrcadel v kině. Henri Cartier-Bresson fotografuje poněkud kompromitujícím způsobem dámy lízající zmrzlinu během přestávky při představení v moskevském cirkusu. Situace je zachycena tak, že ženy nemají čas zaujmout ideální postoj, který je během jídla tak nepřirozený. Protiklad popsané situace tvoří snímek Mikea Disfarmera, který s nejvyšší pravděpodobností portrétoval matku s dítětem. Chlapec držící v dlani kornoutek zmrzliny má výraz, který určitě nezaujímají děti, když vidí sladkosti. Arnold Eagle pak viditelně našel vizuální kontakt s fotografovaným chlapcem. Snímek není stylizovaný, jde o rychlou změnu pózy, rozpaky vyvolané přítomností fotografa. Ovšem čerstvě nakousnutá zmrzlina v okolí otrhaných výloh zavřených obchodů posiluje jeho pravdivost.



Chlapec se zmrzlinou a láhev mléka, Arnold Eagle, 1937



Oblékané ženy s populárními květinovými vzory jíst zmrzlinu, Henri Cartier-Bresson, během přestávky v Moskvě, cirkus 1954



Neidentifikovaná žena a dítě drží zmrzlina Cone, Mike Disfarmer, 1939-46

Arthur Fellig - Weegee

Arthur Fellig, známější pod pseudonymem „Weegee" nebo „Slavný Weegee", jak se sám často označoval, byl synem pouličního prodavače, imigranta. Pracoval jako umývač, pak 12 let jako technik v tmavé koře Acme News, až se nakonec v roce 1935, v 36 letech, stal nezávislým fotografem. Ve svém autě a bytě měl rádio nastavené na policejní frekvence a v zavazadlovém prostoru veškeré fotografické vybavení. Díky tomu mohl rychle reagovat na policejní akce, často se ocitl na místě zločinu ještě před policií. Fellig zosobňoval stereotyp tvrdého policejního reportéra s doutníkem v ústech, který bez pohnutí fotografuje vraždy, požáry a rodinné tragédie s pomocí fotoaparátu Speed Graphic 4 x 5 a blesku. „*Mnoho fotografů žije v kouzelném světě krásných dekorací. Neuškodilo by jim vyzkoušet, jak chutná realita, aby se mohli probudit*"[19] řekl kdysi Fellig. Jeho silně osvětlené fotografie v sobě určitě mají onu „chuť skutečnosti". Někdy přesahují typická omezení nové fotoreportáže, aby ukázaly pomíjivé, ale nezapomenutelné okamžiky lidského života. Žena nesoucí bagely představuje skvělý příklad zachycení přirozeného, nenápadného okamžiku. Ideální úkol pro fotografa dokumentaristu.

Situace ukazuje skutečný život bez vylepšujících a umělých doplňků. Obraz odhaluje Weegeeho sklony k temné smyslnosti s hlubokou láskou k městu a k tomu okamžiku těsně před východem sluncem, kdy se dodávají nejčerstvější houstičky ve městě.



Max, bagel muž, Weegee, cirkus 1940

Fotografie Mladé dívky pojídající koláč se odlišuje od reklamních snímků použitých v kuchařkách. Jde o skutečnou reprodukci scény jídla a nikoli idealizované konzumace pokrmu, jakou vytvářejí reklamy.



Bez názvu, Weegee, cirkus 1950



Philip J. Stazzone je na WPA a miluje své oblíbené jídlo, když slyšel, že armáda není velice silná pro servírování špaget, Weegee, 1940

Muž pojídající špagety i přes své oblečení a elegenci vypadá, jakoby se jídlem dávil. Fotografie ale nepředstavuje pouze samotný pokrm špagety. Weegee zavádí do fotografie jídla jistý širší kontext. Nejde zde o pouhý objekt, špagety, jako na většině dřívějších fotografií jídla, ale o téma celé situace panující na snímku.

Russel Lee

Protože jídlo je také centrální součástí mnoha přátelských setkání, není nic zvláštního na tom, že mnoho fotografů začalo společně s tím, jak lidé žijí, dokumentovat i to, co jedí.

Tato fotografie Russella Lee byla pořízena pro *Farm Security Administration* a tvořila součást programu *New Deal*, který v letech 1935-1944 přinesl ikonické obrazy života v Americe. Tehdejší doba byla plná deprese a bídy obvykle spojovanými s černobílými fotografiemi. Ale Russell Lee se i přes tehdy panující chudobu a strach rozhodl zvěčnit místo nejchutnějších placek v Mexiku na barevném filmu Kodachrome. Ukazuje nám každodenní život farmářů, když fotografuje jejich přirozené situace a to i během jídla. Obec Pie Town ve státě Nové Mexiko je jedním z nejznámějších měst mezi těmi,

které se dočkaly fotografování v rámci projektu FSA sloužícímu k zdokumentování vlivu Velké hospodářské krize na venkovské společnosti v třicátých a čtyřicátých letech. Když se fotograf FSA Russell Lee zastavil v Pie Town, aby něco pojedl, byl šokován a obklíčen městem a jeho 250 rodinami, z nichž mnohé utekly z vyprahlých farem v jejich rodném Texasu, ve státě Oklahoma nebo v Kansasu.



Podávání Pinto Fazole na Pie Město, Nové Mexiko, Russell Lee, 1940



Crowd jíst zdarma barbecue večeři na Pie město, Nové Mexiko, Russell Lee, 1940

William Eggleston

Průlomové využití barvy Egglestonem bylo kontroverzní a došlo k němu v době, kdy v umění jako standard vládla černobílá fotografie. V polovině šedesátých let se barevná fotografie používala především pro komerční reklamy a novinářskou práci, ale začala být dostupná i pro průměrného spotřebitele a přinesla lidem možnost pořizovat barevné snímky přátel a rodiny. Edgelstone komentoval barevnou fotografii slovy: *„Hned jsem to šel zkontrolovat, všechno, co jsem viděl, bylo komerční, jako fotografie krabiček cigaret nebo lahviček s parfémy, ale sytost barev a kvalita pigmentu byly až ohromující. Nemohl jsem se dočkat, jak by v tom samém barevném procesu vypadal běžný Egglestone. Každá fotografie, kterou jsem později vytiskl, byla fantastická a každá další vypadala lépe než ta předchozí.“*[20]

Ze začátku si Egglestone myslel, že své životní téma ve světě fotografie nenajde, protože všechno, co ho obklopuje, je „ugly-stuff“. Až když mu kolegové podsunuli nápad, aby začal fotografovat právě tyto „ošklivé věci“, našel jednu ze svých cest.



Bez názvu, (stolní večeře), William Eggleston, 1972



Bez názvu, William Eggleston, Luisiana, 1980

Ze začátku si Egglestone myslel, že své životní téma ve světě fotografie nenajde, protože všechno, co ho obklopuje, je „ugly-stuff“. Až když mu kolegové podsunuli nápad, aby začal fotografovat právě tyto „ošklivé věci“, našel jednu ze svých cest.



Bez názvu (z portfolia problémových vod), William Eggleston, 1980

Na první pohled je komora mrazničky vybavená obědy z televizních reklam, chutná sousta, koláč s hovězím, smetana, špenát a vanilkové mléko zajišťují slib okamžitého uspokojení z rychle připraveného pokrmu. Ovšem zohlednění ledem pokrytých stěn a přídavná jména oznamující uměle ochucené potraviny tento slib proměňují v kompromis ve prospěch pohodlí.

Nijak nezkrášlené záběry zachycené na snímcích často pořizoval, aniž by se díval do hledáčku. Ovšem jejich kompozice, světlo, silné barvy a jednoduchost jsou krásné. Ukazuje nám každodennost a dokáže ji poskytnout dokonce i v potravinách umístěných v mrazničce nebo na talíři.

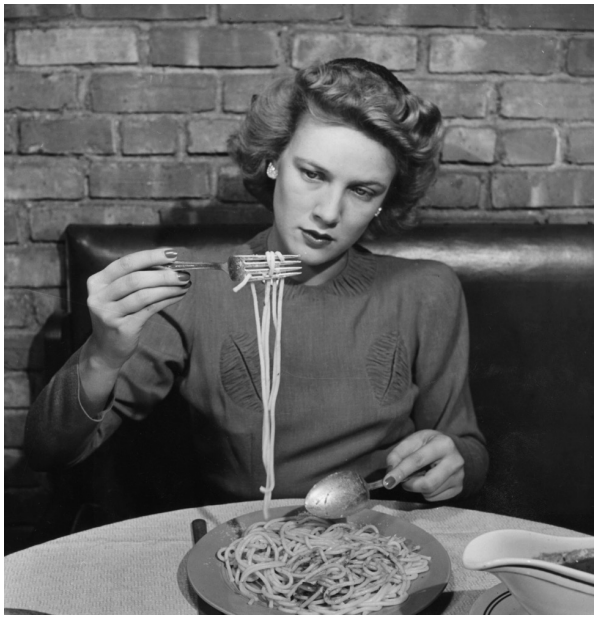


Bez názvu, William Eggleston, Tennessee, 1985

Alfred Eisenstaedt

V magazínu Time Life vyšla v roce 1942 série fotografií Alfreda Eisenstaedta, která měla sloužit jako tutoriál pro dámy, jak elegantně jíst špagety. Průvodce krok po kroku s pomocí fotografií a krátkých popisů provede čtenáře celým proces jídla. Alfred Eisenstaedt pořídil zábavnou, ale vysoce profesionální sérii fotografií, na nichž je pokrm konzumovaný distingovanou dámou stejně důležitý jako ona, ne-li důležitější.

Krok 1: „Čtyři pásma špaget oddělte od zbytku pokrmu“.



Krok 2: „Na polévkové lžíci jako opoře jemně otáčíme vidličkou se špagetami“



Krok 3: „Vzniklé sousto špaget je připraveno ke konzumaci“.



Krok 4: „Celé soustu by mělo být spořádáno najednou. Bez přehnané jemnosti“.



Krok 5: „Toulavé těstoviny vyžadují trpělivost, soulad rtů a silné sání“.



Krok 6: „Když se blíží konec, host restaurace sní 160 palců špaget“.



Snímek 1 - 6: Jak jíst špagety, Alfred Eisenstaedt, 1942

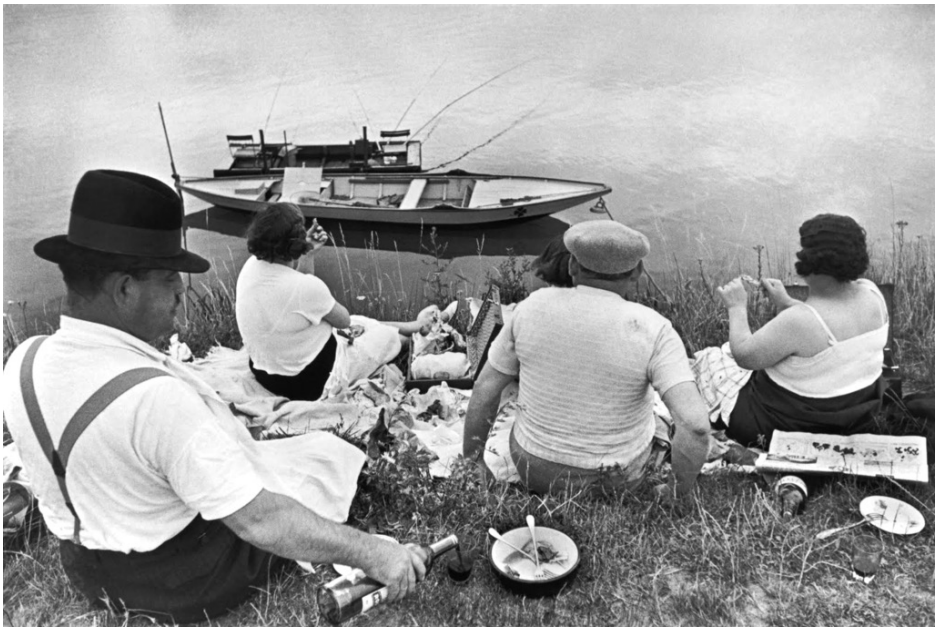
Henri Cartier-Bresson

Po objevení fotoaparátu Leica v raných třicátých letech se Henri Cartier - Bresson zamiloval do spontánní fotografie a pokračoval ve fotoreportáži. MoMA mu připisuje výjimečnou schopnost zachytit život v běhu pomáhající definovat tvůrčí potenciál současné fotografie. Říkalo se mu také nejmilejší pozorovatel globálního divadla lidských záležitostí. Právě Henri Cartier-Bresson dal světu teorii rozhodujícího okamžiku. Fotografie vedle představuje nejlepší projev této teorie. Protože přece událost, kterou vidíme o zlomek vteřiny dříve, by už po uplynutí stejného časového úseku byla nedůležitá, neexistující, nestojící za pozornost. A tak jsme, díky citu fotografa, získali krásný a zajímavý obraz (nevadí, že zachycuje banální scénu důležité je, jak ji ukazuje). Chlapec nesoucí velké lahve představuje skvělé téma, ale právě tyto lahve (s největší pravděpodobností plné vína) tvoří hlavní sílu snímku. I když chlapec přitahuje naši pozornost, bez lahví by se vyznění fotografie proměnilo a ta by pravděpodobně nepřitáhla naši pozornost.



Rue Mouffetard, 1954, Henri Cartier-Bresson

Henri Cartier-Bresson patří mezi nejvýznamnější fotografy 20. století. Fotografoval důležité proměny světa před a po 2. světové válce, tvořil dokumenty o politice a umění, portrétoval nejpřednější osobnosti současnosti, věnoval se také tomu, čemu dnes říkáme „pouliční fotografie". Zaznamenával běžný, každodenní život na ulicích zemí, v nichž pobýval. A když měl tak blízko k lidem, musely se na jeho fotografiích objevit i scény s jídlem. Tak tomu bylo v případě snímku pikniku u Seiny, *Piknik na břehu řeky Marne, 1938*.



Piknik na březích Marne, Henri Cartier-Bresson , 1938

Fotografie vznikla přesně na břehu řeky, navíc se u něj houpe loďka, ovšem pochybuji, že by po takovém množství jídla a vína do ní někdo sedl a vydal se dolů po řece. Důležitý okamžik představuje Bressonův záznam nalévání vína do skleničky. Díky tomu se podařilo ideálně předat cíl celého posezení. Dále to jsou dvě účastnice hostiny vlevo a vpravo, které právě jedí kuře, což příjemce upevňuje v tom, že se ocitl na piknik. Tato fotografie byla přijímání jako pastiš na měšťanstvo meziválečného dvacetiletí, které se věnovalo těmto prozaickým činnostem, zatímco za hranicemi číhalo reálnému nebezpečí, jemuž se dalo zabránit. Fotograf nijak nezasahuje do fotografované scény, sází na kapku štěstí, svou vnímavost a intuici, aby se postavil na správné místo a přesně v pravý okamžik stiskl spoušť závěrky pro zachycení dané události.

Jacob Holdt

V raných 70. letech Jacob Holdt opustil své rodné Dánsko a dorazil do USA se 40 dolary v kapse. Měl v úmyslu autostopem projet USA na cestě do Jižní Ameriky, ale byl tak šokován a fascinován tím, co zde viděl, že se rozhodl na nějakou dobu zůstat. Chtěl pocítit chudobu, rasismus a bohatství střední třídy na vlastní kůži. Protože jeho rodina přistupovala k bídě, již jim popisoval v dopisech, skepticky, poslal mu otec levný amatérský fotoaparát a požádal ho o důkazy. Holdt tak začal tvořit portrét Ameriky

a jejich podtříd. Na konec tam strávil pět let jako tulák, dvakrát týdně prodával svou krev za 5 dolarů, aby měl peníze na jídlo a filmy. Spřátelil se s těmi, kdo mu nabídli, že ho svezou, a z tohoto svezení se často stal návrh zůstat pár dní v domě řidiče. Navštívil více než 350 domácností, kde fotografoval lidi, s nimiž bydlel: chudé rodiny, milionáře a členy Ku-Klux-Klanu.



Kunsthal, Spojené Státy Americké, Jacob Holdt, 1970-1975

Fotografoval bohaté večeře bílých lidí plné přepychu v restauracích a v jejich bohatých domovech a zároveň fotografoval chudé Afroameričany. Zkombinování snímku holčičky hledající jídlo v prázdné staré ledničce s bílou mladou dámou vyhazující zbytky jídla po obědě a vkládající nádobí do myčky (za situace, kdy nejnovější stroje a moderní ledničky sloužily jako symboly prosperity bílé střední a vyšší třídy) je velice výmluvné. Kontrast obou společenských tříd je na Holdtových snímcích zabrán drasticky a i díky přítomnosti tématu jídla silně zdůrazňuje společenské postavení a v těchto časech panující rasismus.



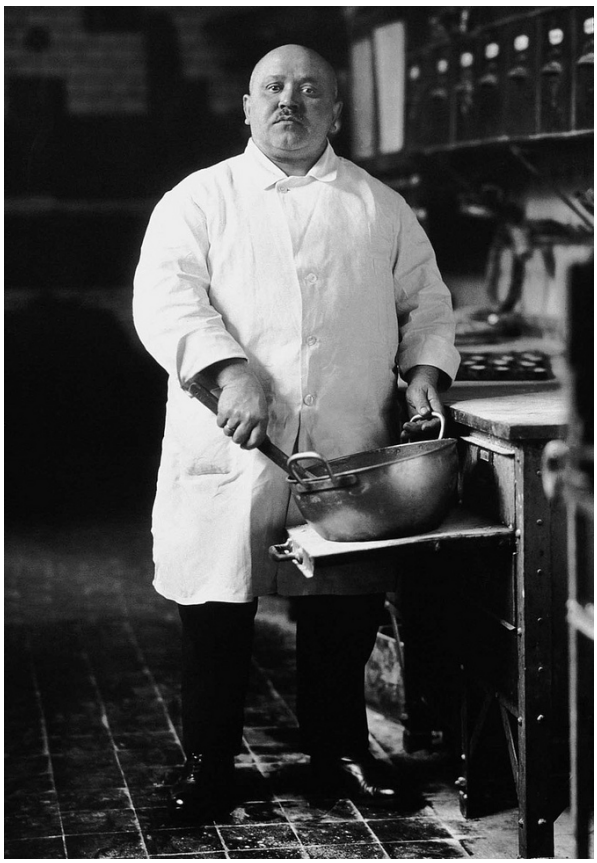
Bez názvu, (ze Spojených států amerických), Jacob Holdt, 1970-1975



Bez názvu, (ze Spojených států amerických), Jacob Holdt, 1970-1975

August Sander

Člověk 20. století je název, který Sander dal projektu realizovanému po celý jeho život. Rozdělil ho na 45 typů a fotografoval lidi všech společenských vrstev, na příklad „Zaměstnance cirkusu". *„Podle mě bylo nejvhodnější vytvoření obrazu našich časů s absolutně věrně vystiženou podstatou s pomocí fotografie... Dovolte mi vyprávět celou poctivou pravdu o našem století a o lidech našeho století"*[21] napsal Sander v eseji oficiálně oznamující projekt. *Cukrář* je jistě upřímné představení pyšného pracujícího muže, podané bez přehánění, ale s důstojností a se ctí. Zaměstnanec cukrárny společně se svými kuchyňskými atributy a podlahou posypanou moukou je někdo, koho bez potíží poznáme. Vděčíme za to místu, atributům a v pozadí viditelným koláčkům. V jiném případě by to pro nás byl portrét šedého člověka a ne pracovníka cukrárny.



Cukrář, kolonie, August Sander, 1928



zaměstnanci cirkusu, August Sander, 1926-1932

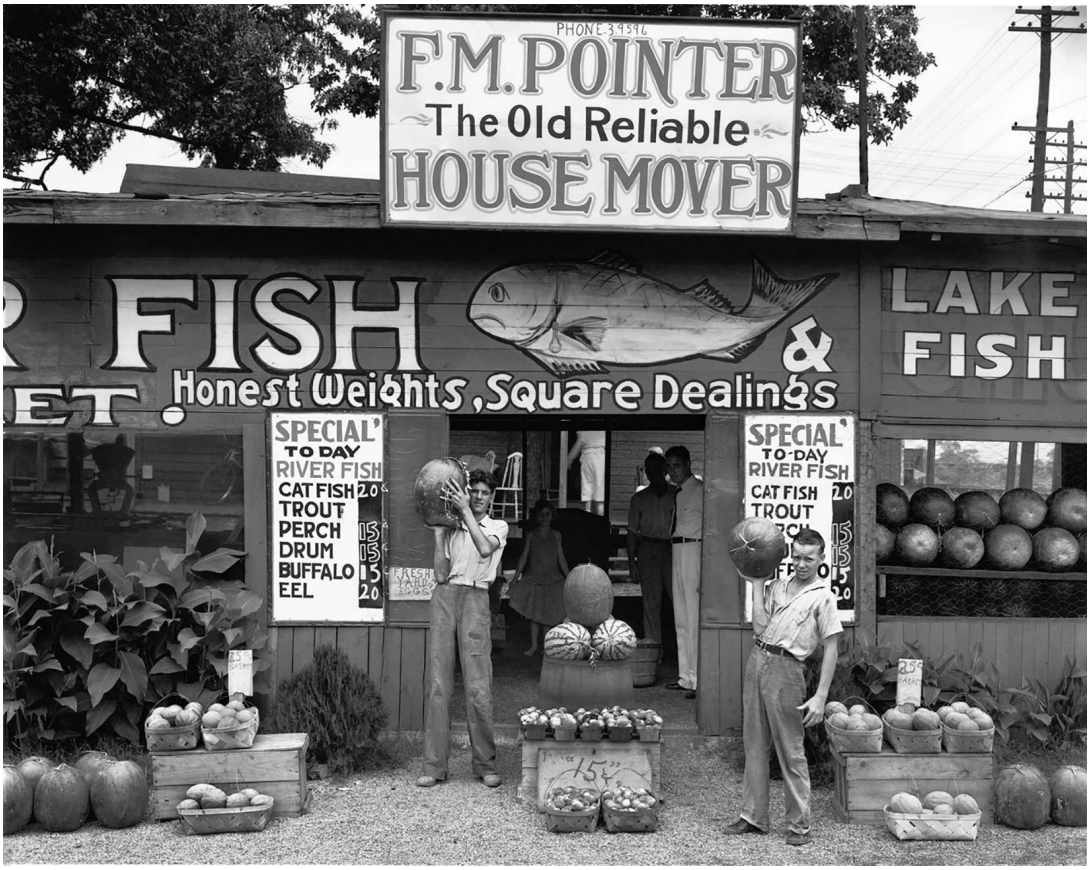
Na dalším snímku se zaměstnanci cirkusu naši pozornost přitahuje muž tmavé pleti, k němuž si přidřepla bílá žena. Bez takových atributů, jako porcelánové šálky, ubrus a stolek by se obraz celé situace změnil. Vedle sebe sedící pár bychom považovali za společensky nízko postavené osoby. Tyto symboly vypůjčené ze života buržoazie vnášejí jistý zmatek, který nás k dané fotografii přitahuje. A možná spojuje do jednoho celku Sanderovy buržoazní portréty s jím vybíranými marginálními tématy.

Walker Evans

„Myslím, že ve skutečnosti bych chtěl tvořit písmena“[22] prohlásil Waler Evans v rozhovoru z roku 1972, když byl zaměstnancem oddělení grafiky v Yale. Ovšem jeho fascinace znaky se smísila s vášní pro sběr a sběratelství. Místo, aby jednoduše fotografoval znaky, sbíral obrazy a ozdobil jimi svůj dům v Lyme.

O mnoho let dříve, když byl Evans chlapcem, jeho otec pracoval jako copywriter pro reklamní agenturu. Evans tuto oblast uznal za novou „americkou profesi“.

Walker Evans pracoval 18 měsíců pro FSA *(Farm Security Administration)*. Jeho fotografické dílo nebylo příliš rozsáhlé, ale fotografie nesmírně silně ovlivnily jak jeho kolegy v oboru, tak i následující generace fotografů. Evansova tvorba působila obzvláště prostřednictvím jeho dvou knih: *American Photographs*, vydané v roce 1938, a *Let Us Now Praise Men* z roku 1941. Na začátku práce na té druhé stála zakázka, která v roce 1936 přišla z časopisu, na fotoreportáž o rodině nájemců farmy na jihu. Jedním ze snímků v rámci tohoto projektu byl *Stánek u cesty, v okolí Birminghamu, stát Alabama, 1936.*



Silniční stojan poblíž Birminghamu, Alabama, Walker Evans, 1936

Na snímku vidíme obchod s ovocem a rybami. Informuje nás o tom velký vývěsní štít a cedulky s cenami. Chlapci pózující pro fotografii s melouny v rukou u bedýnek zaplněných ovocem tvoří také svého druhu neverbální symbol. Díky melounům je předávaná zpráva tak jednoduchá a upřímná, jako zde propagované služby.

Do knižní publikace byla společně s textem Jamese Ageego přijata se smíšenými pocity. Ovšem poměrně jasný ostrý Evansův snímek byl začat vnímán jako kreativní tvorba s velkou silou působení.

VI. Současné vize

In Focus - Tasteful Pictures

Dokud existovalo umění, existovala ještě zátiší. A tak dlouho, jak dlouho trvala zátiší, tak trvaly i „potravinové portréty".

Když bylo jídlo ve fotografii poprvé použito jako objekt, snímky ještě stále napodobovaly obrazy zátiší. Tyto fotografie se dočkaly zařazení jako součást společenského dokumentu, který chápe jídlo jako kulturní prvek. Sbírku takovýchto sociálních dokumentárních snímků shromáždil kurátor Virign Heckert z J. Paul Getty Museum na výstavě *In Focus: Tasteful Pictures*. Na výstavě mají fotografie za cíl osvětlit historii fotografie a nejen ukázat, co si někdo objednal v restauraci. Obrazům je kladen za úkol prezentovat, jak fotografové využívaly technické aspekty svého umění. Jde o první takovouto výstavu plnou fotografie s účastí jídel.

Larry Nighswanderem, ředitel oddělení fotografie ve firmě Saveur, jasně prohlásil: *„Jídlo se mi jeví jako ústřední součást rodinného života a přátelských oslav ... Myslím, že je přirozené, že se fotografové odhodlali k dokumentování této činnosti."*[23] *Tasteful Pictures* jako výstava představuje historické pohledy na motiv jídla ve fotografii. Ocitl se zde celý průřez fotografy, včetně jmen jako: Edward Weston, Man Ray, Weegee, William Egglestone, Edward W. Quigley, Irving Penn a další. Strava, počínaje základním stravováním po pikantní pokrmy, probouzí smysly. Výstava obsahuje přehled odpovědí fotografů na toto bohaté téma. Zahrnuje období od poloviny 19. století, obrazy podtrhují podstatné technologické a estetické inovace i záležitosti vkusu a chuti.

Výstava představuje svého druhu přelom v dějinách fotografie. Ukazuje nám umělce fotografující jídlo poprvé nejen pro noviny a kuchařky, ale pro umělecký akt. Snímek každého z nich v sobě nese jiný příběh, ať už dokumentární nebo konceptuální.

Martin Parr

Práce současných fotografů často věnují více pozornosti společenským problémům a umožňují jejich tvůrcům rozlišovat svět fotoreportáže a umění.

24 snímků Martina Parra ze série *British Food* představuje příklady vzorků jídel a občerstvení oblíbených v zemi, které se všichni (včetně samotného fotografa) vy-

smívají kvůli absenci dobré kuchyně. Jde o chutný katalog z roku 1995. Přiblížení, blesk a jídla ze všech koutů Velké Británie. Tak zve Martin Parr občany k seznámení se s tím, co jedí. Parr objevil v projektu fascinaci a způsob, jak prozkoumat otázku konsumerismu, masové turistiky, základních národních vlastností, společenského problému a jeho specifických chování.

Parr už ve velmi mladém věku rád sbíral nejrůznější předměty, od pohlednic, fotografických knih až po objekty popkultury.

Ve své fotografii se také nemohl zbavit této „závislosti". Jeho snímky představují viditelnou sbírku ze světa *Parrworld*.



Martin Parr: Real Food, Phaidon, 2016

V knize *Real food* zaujímá jídlo na Parrových snímcích rozhodně čestné místo. Jednoduché záběry, silné přiblížení, blesk použitý uprostřed dne a světlé barvy s použitím amatérského filmu představují specifika Parrových fotografií. Díky těmto postupům autor jídlo karikaturuje, zesměšňuje a lidé jsou kompromitováni. Na jeho snímcích vidíme hodně humoru a barev, které zvýrazňují pravdu, jíž o národu bez skrupulí ukazuje prostřednictvím fotografií. *„Pokud půjdete do supermarketu a koupíte si balíček s jídlem, podíváte se na fotografii vepředu na obalu, tak jídlo uvnitř nikdy nevypadá stejně, že? Jde o základní lež prodávanou každý den."*[24]



Bez názvu, (British food), řada potravin, Martin Parr, 1995

Na rozdíl od profesionálních fotografů jídla se Martin Parr nesnaží, aby snímky jeho pokrmů vypadaly atraktivně. Jeho fotografie jsou zbavené přepychu v magazínu, kde má každý prvek působit tak, že máme chuť se zakousnout. Zde není nic glamour. Jeho chléb je jednoduchý, bílý a tenký. Máslo nahoře není hladké a krémové, ale žluté a namazané sem tam. Snímky jsou vlastně naprosto neatraktivní. Možná někdy atraktivní barevné sušenky se po vytažení z krabičky a umístění před Parrův objektiv stávají lepkavou, bílou hmotou s venku rozpuštěným barevným cukrem. Snímky jako ty níže představují příklad protikladu oblíbeného označení *food porn*. Parr nás skutečně znechucuje a ukazuje, že jídlo, stejně jako my, není vždycky okouzlující. Jeho snímky jsou protilátkou pro oči unavené vlnou krásných snímků *food porn* zaplavujících současná média.



Plovák, Z britského jídla. Martin Parr, 1995



Bedminster, série Britské jídlo. Martin Parr, 1995



Bez názvu (matné sušenky), série Britské jídlo, Martin Parr, 1952

Irving Penn

I když byl Penn perfekcionista - *„Kdybychom fotografovali ruku držící pizzu, musela by to být ruka stvořená výhradně k dělání pizzy"*[25], vzpomíná redaktorka Phyllis Posnick, jeho blízká spolupracovnice - zralost nebyla pro fotografa fascinovaného všemi fázemi krásy, jak plnými, tak i blednoucími, nejdůležitější. Jeho práce jsou klinicky přesné a bohatě vyprávějí příběh.

Penn preferoval tematiku jídla, květin a módy. Byl ze své podstaty efemérní a viděl krásu ve všech věcech a během každé etapy života. Jeho přítomnost můžeme cítit z každé fotografie. To je obzvláště pravdivé pro jeho obrazy potravin. Penn získal malířské vzdělání. Pokaždé kreslil téměř vše, co později fotografoval, a fotografie vypadají podobně jako náčrty. Nic na nich nebylo ponecháno náhodě. Pečlivě rozložené příbory na fotografii u perfektní bílé a kompozice nám podsouvají myšlenku, že kuličky pepře představují neuklizený nepořádek. Ovšem díky nim získává kompozice na zajímavosti a Penn to pečlivě naplánoval. Série pořízená v roce 1945 pro *Vogue* je i přes svou komerčnost krásným uměleckým projektem založeným na nekonvenčním představení jídla.



Salátové ingredience, Irving Penn, 1947



Zátiší, pro Vogue, Irving Penn, 1998



Zátiší, pro Vogue, Irving Penn, 1998



Scoop Dreams, pro Vogue, Irving Penn, 2004

Laura Letinsky

Hnána svým zájmem o kontrolu, nehody a oběti se Laura Letinsky stala nejznámější pro své jemné kompozice zátiší se silným nádechem záhadnosti. Na začátku své kariéry fotografovala dvojice v intimnosti svých domovů, čímž tvořila smyslná vizuální vyprávění o lásce a mezilidských vztazích



Bez názvu No. 115, série Sotva víc než kdy jindy, Laura Letinsky, 2003



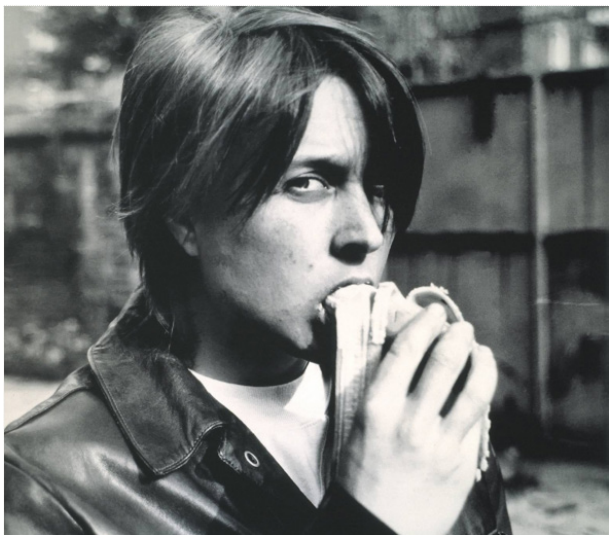
Bez názvu No. 63, série Sotva víc než kdy jindy, Laura Letinsky, 2002

Na konci devadesátých let Letinsky přestala fotografovat lidi a nahradila je předměty, ubrouskem se skvrnami, pomerančovými slupkami, kouskem nakousnutého bonbonu. Věcmi, které poukazují na přítomnost člověka. Uvědomovala si bohaté možnosti vyprávění přítomné v zátiších nizozemského malířství konce 17. století a proto Letinsky na stůl hodila předměty, které sugerují ještě rozsáhlejší vyprávění. Jak vysvětluje: *„Nápad tvoří skutečnost, že vyprávění se na fotografii vyskytovalo už dříve. Jídlo někdo snědl, bohatství se zhroutilo, něco bylo zkonzumováno. Vidíme jen to, co zůstalo v brzkých ranních hodinách.“*[26]

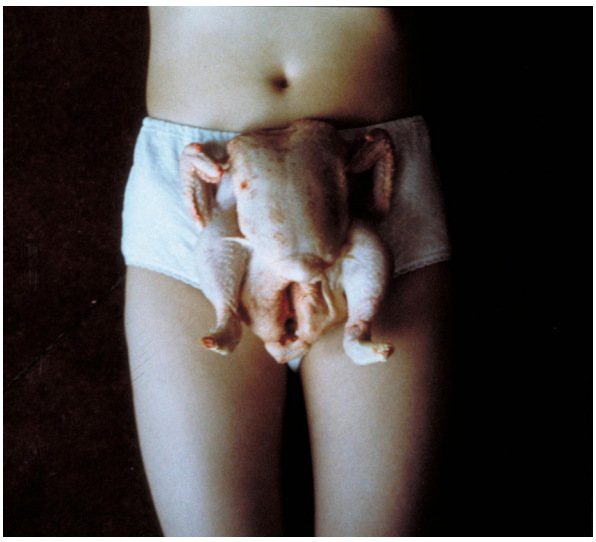
Letinsky tvoří dojem dokumentování výsledků bohatého setkání, oslavy nebo večeře. *Smutek a melancholie* je název série odkazující na Freudovu esej, která popisuje reakci člověka na ztráty. I název *Nepamatuju si, že jsem zapomněl* má svůj zdroj v literatuře - odkazuje k myšlence sv. Augustina komentujícího paměť. Tento prožitek je spojen s déjà vu, kdy nám někdo připomene něco, co jsme zapomněli, to je smysl, který chce autorka předat svými fotografiemi.

Sarah Lucas

Sarah Lucas pořídila sbírku dvanácti fotografických autoportrétů. Zahrnuje i její první fotografický portrét, *Jedení banánu* z roku 1990, na němž umělkyně pojídáním banánu satirizuje tradiční roli žen v pornografii. Tyto obrazy zachycují ženu mužského vzhledu jako předmět mužské žádostivosti. Fotografické autoportréty tvořily důležitým prvek prací Lucas od raných 90. let 20. století. Fotografie *Jedení banánu* změnilo, jak Lucas vnímala svůj mužský vzhled, z nevýhodné a neužitečné vady se stalo něco pozitivního, co může využít ve svém umění. *„Náhle jsem viděla sílu mužství - užitečnost tohoto tématu mě udeřila a od té doby jsem ji začala využívat.“*[27] Vzniklé konfrontační snímky autoportrétů pořízené v devadesátých letech doplnila o sochařské práce a instalace.



Jedení banánku, Sarah Lucas, 1990



Kuřecí kalhotky, Sarah Lucas, 1997

Díky nim prezentuje identitu, která vyvolává stereotypní reprezentaci pohlaví a sexuality. Cítí se jako tvrďák a mačo, přičemž zůstává ženou a tvoří obraz vzbouřeného ženství.

Potraviny, které jsou součástí nebo stojí za součástmi sexuálního těla, představují společný motiv práce Lucas, používaný především k projevení a zpochybnění ponižujícího objektivizování těla v obecném jazyce. Volská oka představují prsa na sochařských instalacích a zahrnují vlastní prsa Lucas na jejím autoportrétu *Samostatný portrét se smaženými vejci 1996*. Kuře má na fotografii zobrazovat ženská rodidla. Jde o vizuální hru, oplzlý humor, ale také o hlas feminismu toužícího se osvobodit od sexistických názorů mužů.



Autoportrét se smaženými vejci, Sarah Lucas, 1996

Natalia LL

Natalia Lach-Lachowicz je jedna z nejvýznamnějších polských umělkyň 2. poloviny 20. století, spoluautorkou mezinárodního feministického hnutí, legendou polské neo-avantgardy a konceptuálního umění. V projektu Konzumní umění se umělkyně věnuje jak fotografii, tak filmu, jak sama napsala: „… *fotografie je výjimečné médium. Všimla jsem si, že magie a tajemství fotografie spočívají v její momentálnosti: naše vidění má charakter jistého kontinua, vizuální realita je tedy kontinuální proces v čase a prostoru. Fotografie zase dokáže provést shrnutí tohoto kontinua, jaksi zmrazí jednotlivé jevy, je to časoprostorové vynětí. Tato specifická vlastnost fotografie mě v umělecké praxi okouzluje.*“[28] Fotografie níže lze interpretovat právě jako shrnutí kontinua filmu.



Konzumní umění, Natalia LL, Polsko, 1974



Post konzumní umění, Natalia LL, Polsko, 1975



Konzumní umění, Natalia LL, Polsko, 1974

Při pohledu na tento film lze jen těžko uvěřit, že vznikl v Polsku v 70. letech. *Konzumní umění* patří mezi nejznámější realizace Natalie LL, která v 60. a 70. letech jako jedna z prvních v Polsku kritizovala konceptualismus, když mu vyčetla opomíjení tělesné smyslnosti. Předváděním modelek, jak jí banány, párky a zmrzlinu se umělkyně přiblížila k tenké růžové čáře oddělující uměleckou provokaci od pornografie. Vedle Natalie LL se bouřící ikony dnešní popkultury zdají být groteskně směšné.

V *Konzumním umění* Natalie LL odkazuje také na ikonosféru popkultury, když konzumaci často spojuje s erotickými motivy.

Vztah umělkyně ke konzumaci a formování obrazu ženy v popkultuře se ale dočkal různých interpretací. Piotr Piotrowski si na příklad myslel, že v 70. letech, kdy byla masová kultura dosti puritánská a potraviny konzumované modelkou nesnadno dostupné, mohlo být dílo naopak pobídkou ke konzumaci.

Jídlo, tedy banány a párky, v projektu Natalie LL představují kontroverzní ikonu konzumace.

VII. Trendy ve fotografii jídla

Stephen Shore

Je to americký fotograf známý svými obrazy s banálními scénami a objekty ve Spojených státech a také průkopnickým používáním barev v umělecké fotografii.

Stephen se zúčastnil série cest po Americe, na nichž cestou vytvářel snímky americké a kanadské krajiny. V roce 1972 cestoval z Manhattanu do Amarilla v Texasu, což u jiných vyvolalo zájem o jím tvořenou barevnou fotografii. Během pohybu ulicemi a městečky přišel na nápad fotografovat je barevně, nejdříve s pomocí fotoaparátu 35 mm a následně 4x5", než nakonec setrval u formátu 8x10, s nímž měl ze začátku problémy, protože mu neposkytoval takovou svobodu jako maloobrázkový fotoaparát, jímž zaznamenával vše tak, „jak to leží a stojí".



Bez názvu, Méně časté místa (Uncommon Places), Stephen Shore, 1982



Bez názvu, Méně časté místa (Uncommon Places), Stephen Shore, 1982

Během cesty po Americe Stephen tvořil svůj fotopamátník, ale místo toho, aby na fotografiích zachycoval oblíbené budovy a turistické atrakce, soustředil se na jednoduché snímky svých každodenních jídel, motelových pokojů a účtenek. Jeho fotografie jídla připomíná prototypy v současnosti oblíbených jídel z Instagramu. Ale na rozdíl od současných chutných a rafinovaných fotografií jsou tyto jednoduché a pravdivé. Takovéto zdánlivě banální obrazy začínají po reflexi jemně naznačovat svůj význam. Fotografie Stevena Shorea jsou považovány za záznam banálních, každodenních prožitků, ale díky použití barev a jednoduché kompozici Shore běžný svět proměňuje v témata meditativní úvahy.

Jak sám o projektu říká: „*V Uncommon Places, Stephen Shore, 1982 jsem fotografoval každé jídlo, každého, koho jsem potkal, každého číšníka nebo číšnici, kteří mě obsluhovali, každou postel, ve které jsem spal, každou toaletu, kterou jsem použil. Ale také jsem fotografoval ulice, po kterých jsem jezdil, a budovy, které jsem viděl*“. [29]

V současnosti je nadále oceňován mezinárodním společenstvím fotografů, z mnoha hledisek ovlivnil to, jak definujeme uměleckou fotografii. Za prvé byla na uměleckou scénu ve značném měřítku uvedena barevná fotografie. Dříve byla tato technická kategorie vyhrazena výhradně pro komerční účely, ale dnes je téměř všudypřítomná ve všech současných galeriích a muzeích po celém světě. Za druhé stanovil několik subjektivních a stylistických konotací s dlouholetou tradicí velkoformátových fotografií. Stejně jako Shore čerpal inspiraci z prací svých předchůdců - povšimneme si formalismu a bohatého příběhu Eguena Atgeta, jednoduchý způsob a sentiment k americkému jazyku Walkera Evanse - mnoho z dnešních fotografů používá Uncommon Places jako klíčový zdroj vlastního obrazu.

A bloggeři neznající historii vylepšují své blogy barevnými snímky každodenních jídel zachycenými z ptačí perspektivy v denním světle.

V současnosti šel Stephen Shore s dobou a přesto, že má už více než 70 let, se z něj stal fanoušek Instagramu, média, které ho přitahuje a na němž pravidelně zveřejňuje své fotografie.



Bez názvu, Méně časté místa (Uncommon Places), Stephen Shore, 1982



Bez názvu, Americké povrchy (American Surfaces), Stephen Shore, 1999

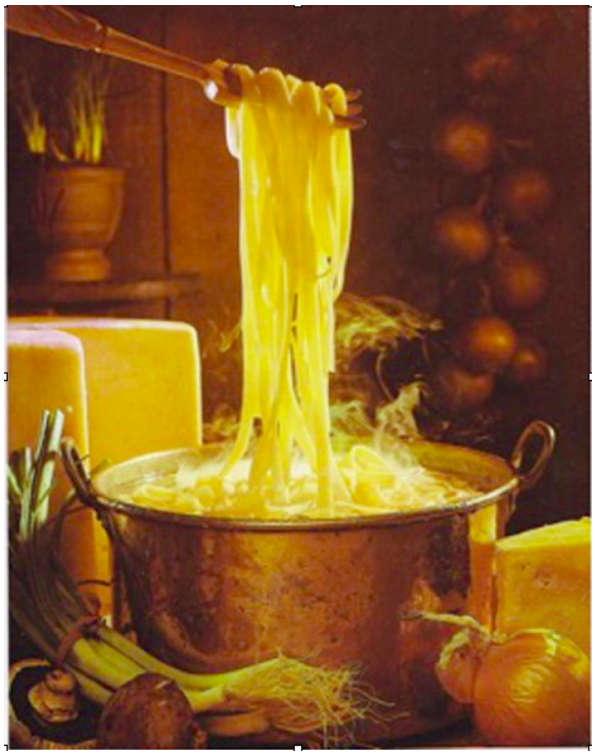
George De Gennaro - Panzani

Když byl v roce 1954 ve Velké Británii zrušen přídělový systém, nastoupily nové trendy ve stravování. Začala se objevovat rychlá občerstvení, což změnilo přístup Britů k domácí kuchyni.

Fotograf George De Gennaro začal v roce 1950 fotografovat potraviny. Komentoval to v rozhovoru se Charlottou Plimmer ve *Food in Focus*:

„Fotografie tehdy vypadala tak, jako by se dělaly z vrcholu žebříku, šest nebo osm stop nad talířem. A jídlo byl tak uměle preparováno, že jsem dal této profesi hrozné jméno“. [30]

Možná právě takovéto technické aspekty tvorby fotografie jídla neumožňovaly přistupovat k této kategorii fotografie vážně. Přímo pod vlivem ještě žijících malířů a stálých spolupracovníků magazínu *Better Homes and Garden* se v roce 1970 George De Gennaro rozhodl fotografovat jídlo z jiné perspektivy. Zmrazit pohyb a vytěžit světlo, které znal z malířských děl zátiší.



George de Gennaro, Snímek reklama z knihy Food in Focus, C. Plimmer, 1988



George de Gennaro, Snímek reklama z knihy Food in Focus, C. Plimmer, 1988

Fotografie těstovin zveřejněná *Eastman Kodak's Applied Photography* pořízená v roce 1963 ukazuje zamrzlý pohyb.

Gennaro využil jeden blesk 3200 wattů / s odrážející světlo s pomocí reflektorů. Pořídil 10 velkoformátových snímků během pouhého 1 dne. Záběr byl nakonec zachycen na f32, 1/50 sekundy s pomocí filmu Kodak Ektachrome 64.

Takto technicky pokročilé fotografie ve své době vlastně odrážely obrazy zátiší ze 17. století a efekty se světlem načerpané z malířství 19. století.

Před rokem 1977 nebylo o významu fotografie jídla nebo o symbolech používaných v reklamní fotografii na potraviny napsáno nic. Změnilo se to, když Roland Barthes napsal zajímavou analýzu reklamy Panzani, v níž zdůraznil význam obrazů používaných v reklamě.

Konotace obrazu jsou nepochybně v reklamě zamýšlené, protože to, co je prezentováno ve zprávě reklamy, už dříve existuje v mysli diváka prostřednictvím přijímání barevných atributů produktů. Zprávu nese obraz a ne text.

Roztržená taška přináší pocit zamrznutí pohybu. Pozorujeme scénu a zároveň se cítíme být jejich svědky tak, jakoby se někdo právě vrátil z trhu a nechal tu tašku s nákupem. Vidíme podobnost s naším každodenním životem, s námi samotnými.

Donna Hay a Con Paulos

Technika selektivní ostrosti byla do fotografie jídla zavedena v roce 1990. V této době prošla estetika fotografie jídla úplnou revolucí díky australské fotografce, foodstylistce a editorce časopisů, Donně Hay. Con Paulos spolupracují v 90. letech s *Donna Hay Magazine* byl společně s Donnou průkopníkem techniky využívání plytké hloubky ostrosti. Na jeho snímcích je všechno perfektně čisté, plné bílé, fotografované mírně shora nebo z boku, minimalisticky a s fantastickými barvami.

Protože jen malá část potravin se ocitla v centru pozornosti, nepotřebovali díky tomu fotografové foodstylistu. Znamenalo to, že mohou pracovat při přirozeném světle s pomocí široce otevřené clony, protože se do objektivu mohlo dostat více světla, což fotografům jídla umožňovalo pracovat kdekoliv a ne jen v ateliéru.



Chilli kuřecí burger, Con Poulos, 1990



Burger, Donna Hay, 1991

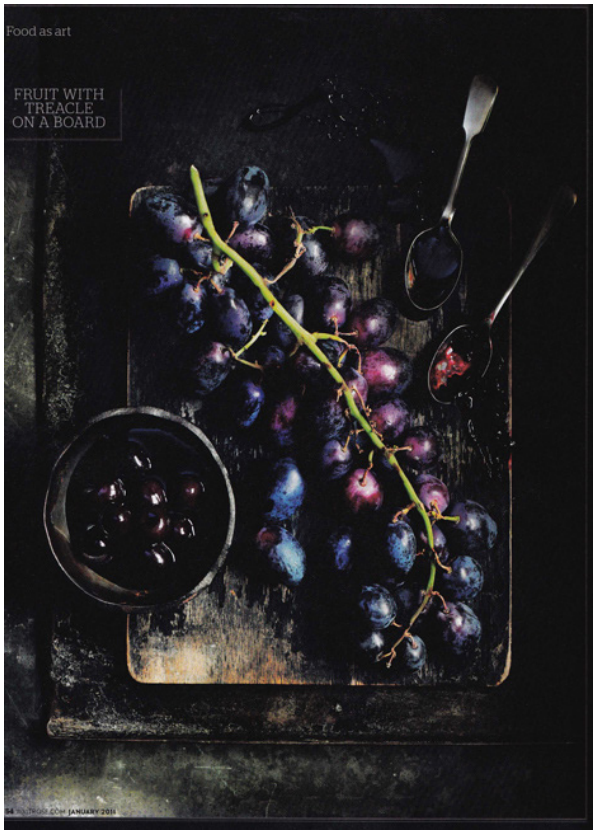
kuchařek a reklam. V této době slavil své osmé narozeniny magazín *BBC Good Food* a články o jídle se díky němu staly ještě oblíbenějšími. Mnoho publikací rozšířilo nabídku o rubriku kuchyně, supermarkety začaly zavádět vlastní magazíny a televizi obohatily kulinární programy. Je to důležité, protože poptávka po fotografiích potravin výrazně narostla.

Technika z roku 1990 představující přiblížení přirozeně osvětleného jídla ve vysoce selektivním zaostření výrazně kontrastuje se všemi vysoce stylizovanými obrazy, na nichž stojí v centru pozornosti, z 80. let 20. století. Lehké a přehledné, jednoduché fotografie spotřebitelům zprostředkovaly dojem, že si každý může sám připravit dobré jídlo. Díky rozmazání začíná být fotografie velmi měkká, méně svázaná objektivitou a působí umělečtějším dojmem. Velká světla v roce 1980 nahradil jeden soft box a na konci roku 1990 jen denní světlo dopadající z okna.

Vedlo to k výrazné proměně v prodeji kuchařských knih. Na konci 90. let se kuchařské knihy začaly ilustrovat. Získaly mnohem větší oblibu než ty, které ilustrace nemají.

Gus Filgate

Gus Filgate využil naprosto odlišný styl osvětlení fotografie. Zatímco Donna Hay a Con Paulos zhotovovali andělsky jasné snímky, Filgate se rozhodl zavést do své fotografie něco úplně jiného. Dělal fotografie v tmavém stylu, v době, kdy všichni sázeli na světlé a leskem zářící snímky. Tabitha Hawkins z magazín *Waitrose Food* si všimla, že když krásné Filgatovy fotografie oplývají černou barvou, na rozdíl od běžného stylu jiných fotografií, měla by jejich krása být zarámována a vystavena na výstavě v galerii. Tmavé snímky si spojujeme s dehtovými obrazy zátiší z 17. století, které na zámcích visí ve zlatých rámech.



Gus Filgate, ve společnosti Waitrose Kitchen, 2011

K 10. výročí magazínu *Waitrose Food* byla uspořádána výstava s 16 charakteristickými tmavými Filgatovými fotografiemi. Zhlédnout ji bylo možné po 2 měsíce v Café and Trafalgar Room v National Gallery. Tato událost zdůrazňuje významný vztah mezi světem obchodu a světem umění, tedy něčím, co se dříve ve fotografii jídla nespojovalo. Cílem fotografie jídla není jen komerční pohled na produkt, ale také jeho zachycení formou umění.

SOUČASNOST

I. Motiv jídla v uměleckých projektech

Carl Warner - Foodscapes

Fotograf Carl Warner z Londýna používá ovoce, zeleninu, maso, sýry, pečivo a jiné čerstvé potraviny a tvoří s nimi naprosto nádherné krajiny a interpretace po celém světě známých ikonografických struktur, jako je Velká čínská zeď, Tádž Mahal nebo mayský chrám.



Velké zdi ananasu , Carl Warner,



Mayan Paprikovy chrám, Carl Warner

Při sledování jeho projektu nám ihned na mysli vytane malíř Giuseppe Arcimboldo. Umělec v 16. století maloval portréty lidí složené ze zeleniny a ovoce. Uplatnění tohoto procesu na krajinu představuje pouhý úvod k celkovému nápadu. Warner tvoří celé fotoplány, na nichž výhradně s použitím čerstvých potravin, studiových světel a fotoaparátu vznikají pohádkové snímky. Mají tak propracované detaily, že si je na první pohled můžeme splést se skutečnou krajinou.

Carla Warnera k vytvořené originálního projektu v roce 1998 inspirovala procházka po tržišti, kde se z jednoho ze stánků zvedala houba připomínající baldachýn z jiného světa chránící před sluncem. Koupil houbu, k ní hrst fazolí a rýže a po návratu do svého ateliéru vytvořil první *Foodscape*.



Ljeto, Giuseppe Archimboldo, 1563



Řeka Salami, Carl Warner

O deset let později, kdy už měl ve svém portfoliu několik takovýchto snímků, práce objevila média a uživatelé internetu po celém světě. Jak sám říká, šlo o přelomový okamžik jeho kariéry: *„Najít něco, co je originální, není v době, kdy už byla většina věcí udělána dříve, snadné. Foodscapes, které jsem vytvořil, se dočkaly mezinárodního publika, protože prolamují jazykové a kulturní hranice. Po úspěchu těchto snímků byly mé práce otištěny v knihách, umístěny na blozích, vyšly v novinách a objevily se v televizních programech po celém světě.“*[31]

Celosvětovou slávu kromě nápaditosti zapříčinila univerzálnost obrazů. Lidé je využívali k propagaci zdravého stravování dietology pracujícími na školách, na zdravotních střediscích a klinikách obezitologie mezi dětmi. Fotografie se tiskly a věšely na zdi v dětských nemocnicích, aby vzbudily chuť k jídlu a dobrý pocit. Sloužily také jako vzdělávací nástroje, aby lidi informovali o zdraví, kultuře stravování a zdravém životním stylu. Carl Warner je na vrcholu své kariéry a jak sám vypráví: *„Mám radost, že mohu vytvořit více fotografií z projektu Foodscape, protože existuje tolik různých druhů potravin, s nimiž bych rád pracoval. Na světě a v mé hlavě je spousta jiných nápadů a inspirací, které ještě čekají, až je zrealizuji.“*[32]

Sarah Illenberger

Sarah Illenberger je berlínská umělkyně, ilustrátorka a návrhářka. Její vizuální jazyk definuje udělování nového významu běžným věcem. Tvoří ilustrace, k čemuž používá různé materiály a techniky, které fotografuje nebo prezentuje na veřejných místech. Její tvorba se objevuje v knihách, časopisech, digitálních médiích a na obrazovkách.

Sarah Illenberger tvoří živé, často humorné obrazy, díky nimž historie žije. Nezávisle na tom, jestli je projekt velký nebo malý, abstraktní nebo složitý, vystihuje témata a problémy naší doby stručnou vizuální formou. Její důkladně propracovaná, na detaily bohatá práce založená na prostoru fotografie, umění a grafiky otevírá nové perspektivy na zdánlivě už známé pohledy.

Illenberger ve své autorské sérii *Tutti Frutti* proměňuje ovoce a zeleninu v s nimi související (názvem a nejenom jím) předměty.

Sama to popisuje slovy: *„Toto portfolio snímků začalo jídlem, které jsem viděla na tržišti s potravinami v Toskánsku, v Itálii. Od melounů po granátová jablka, téměř každé ovoce*



Mramorové hrozny, Osobní projekt, Hrozny z mramoru, Sarah Illenberger



Nábytek s rukojetí, časopis Time, Sarah Illenberger , 2015

nebo zelenina v mých očích získala nový význam“. [33]

Umělkyně proměňuje předměty denní potřeby ve tvaru zeleniny nebo ovoce, jako v případě *Marble Grapes* využívá ovoce k vytvoření hmotných předmětů, jako v případě nábytku s rukojetí, a kombinuje oba přístupy jako v sérii *Tutti Frutti*.



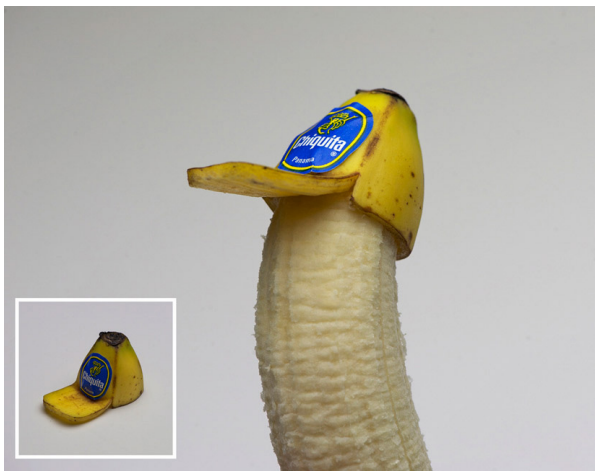
Tutti Frutti, Osobní projekt, Toskánsko / Itálie, Sarah Illenberger, 2011



Tutti Frutti, Osobní projekt, Toskánsko / Itálie, Sarah Illenberger, 2011

Brock Davis

Brock Davis je mnohonásobně oceněný umělec, který pracuje v různých oblastech, včetně fotografie, sochařství, ilustrování, grafiky a videa. Jeho tvorba vychází z pojmů, které se soustředí na každodenní, známé objekty běžného života a naznačují omlazený způsob jejich vnímání. Ze známého se stává nové, z běžného neobyčejné. Banksy jeho práci popsal slovy: *„je to svobodně se vlnící vizuální energie, kterou nelze nemilovat*“. [34] Kromě toho Brock pracoval 20 let v odvětví reklamy a návrhářství, kde vytvořil přelomové práce pro mnoho klientů včetně Apple, Target, Jack Links, Subaru, Harley-Davidson, Porsche. Jeho práce se dočkaly uznání na domácí i mezinárodní scéně, získaly každé významné ocenění v oboru, včetně prestižní Cannes Lion.



Banán trucker klobouk, Brock Davis, 2012

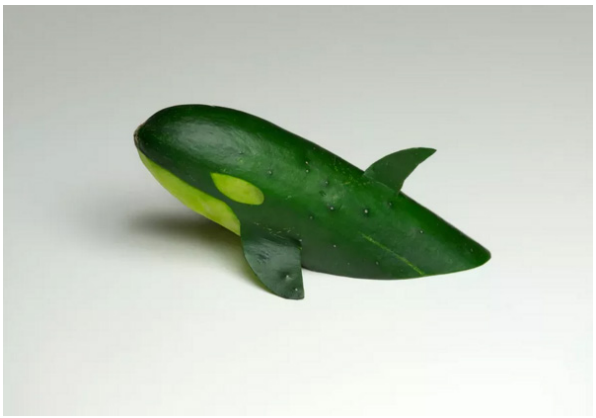


Rýže Krispy Henge, Brock Davis, 2011

V roce 2009 se zúčastnil projektu *Udělat něco zajímavého každý den*. To ho motivovalo k tvůrčímu myšlení samo o sobě a nejen k přicházení s nápady pro grafickou práci. Jednou chtěl něčím zabavit svého syna a vyřezal z banánové slupky čepičku. Nápad se líbil známým a Davis začal tvořit čím dál více variant her s jídlem. Nemohl splnit přání syna, stavbu domečku na stromě, tak se pro něj rozhodl udělat zeleninovou náhražku - *brokolicový dům*. Inspirují ho každodenní předměty a dokonce i starověké památky Jednou z nich je *Stonehenge*, k jehož napodobení použil pufovanou rýži a kapku lepidla, ale osvětlení objektu mu zabralo až 90 minut. Šlo o imitaci světla, které známe ze snímků Stonehenge. Ovšem, proč to dělá? *„Každý objekt, který vypadá přízemní, je dobrým východiskem k probuzení mé představivosti“* - říká - *„vždycky vybízím k hraní si s jídlem“.* [35]



Brokolicový dům, Brock Davis, 2012



Okurka zabijácká velryba, Brock Davis, 2012

Marcus Nilsson

Newyorský fotograf Marcus Nilsson má odlišný a nekonvenční přístup k fotografii jídla. Jeho úhel pohledu nespočívá v tom, aby jídlo vypadalo atraktivně, dokonce ani aby vypadalo jedle, ale aby vytvořil obraz ostré a jasné bohatosti. Jeho jedinečné snímky nakousnutých jídel a syrového masa vznikly pro potřeby *New York Magazine*, a přesto dokáže vytvořit krásné, atraktivní, jasně osvětlené snímky jídla pro *Bon Appetit*.

Marcus 10 let působil jako šéfkuchař v restauraci a v 28 letech se rozhodl zahájit umělecké studium v New Yorku. Docházel na lekce černobílé fotografie, kde narazil na workshopy fotografování jídla. Po přečtení mnoha kuchařských knih a časopisů, které nikdy neměl rád, vytvořil zrnité černobílé snímky kuřecích pařátů a vepřových nožiček.



Zátiší kuře a prasete, Marcus Nilsson, 2005

„V roce 2005 mi po shlédnutí mých ošklivých internetových stránek, na kterých bylo pár mých zátiší, včetně fotografie nohou kuřete a prasete, volal ředitel Gourmet Magazine. Hledal nový pohled na fotografii jídla. Prohlédl si tyto snímky a zaměstnal mě, abych pro Gourmet Magazine realizoval nové projekty. To byla moje první práce! Něčeho si v mé práci všiml, nebyl jsem fotograf jídla, ještě jsem neměl vymytý mozek. Neměl jsem styl jako Marta Stewartová, u níž se všechno dělalo ve dne, v jasném světle, měkké a čisté. Pořizoval jsem ostré snímky a chtěl jsem, aby moje jídlo vypadalo hmatatelně,

jako promyšlená fotografie... dříve dobře naplánovaná. Nakonec jsem díky němu měl více pracovních nabídek, než bych mohl přijmout. Jenomže teď stejně všichni fotografují v tomto stylu!" Jeho představ o jídle je nepochybně dosaženo s pomocí chutě, špíny, rozstříknutých tekutin a drobků. Barvy potravin často nevypadají moc chutně a, jako v případě *Barbecued Spread*, spíš spálené na uhel.



Barbecued Spread, časopis Food & Wine, Marcus Nilsson



Části a vnitřnosti vepřového a telecího masa byly v elegantním zátiší vyloženy pro časopis Black Ink, Marcus Nilsson, 2012

Eamon Donnelly - Milkbar

Fotografováním posledních australských mléčných barů skládá Eamon Donnelly hold zemi, v níž zanikají soukromé obchůdky na rohu (corner shops).

Mléčný bar je místo, kde si Viktoriané kupují bonbony Chico, lízátka za pět centů a několik různých druhů bílého chleba. Tvoří vzpomínky na dětství lidí 20. století, ale bohužel vymírají. To vysvětluje, proč je dokumentuje chlapík z Melbourne, který se jmenuje Eamon Donnelly.



Rodinný přítel Jerome ve svém obchodě Hervey Bay v Dundees v roce 1989, stát Queensland. Budova je nyní součástí řetězce obchodů s potravinami, Eamon Donnelly

Grafik a fotograf Eamon Donnelly před několika lety vydal knihu s fotografiemi mléčných barů. Nemyslel si, že by někoho zaujala, ale začal dostávat dopisy od majitelů obchodů z celé země společně s jejich starými fotografiemi. Jejich podpora ho inspirovala k tomu, aby shromáždil tyto snímky a rozhovory s nimi, z nichž vytvořil další knihu.



Port Milbourne mléčný bar, The milkbar project, Eamon Donnelly

Kořeny fascinace mléčnými bary leží v Donnellyho vzpomínkách na dětství. Pamatuje si bohatá 80. léta, kdy na každém rohu stál mléčný bar, uvnitř koktejly a lízátka, která miloval. Po letech se rozhodl navštívit dřívější mléčný bar, který vedli manželé Peggy a Dave, prodávající v ulici, kde Donnelly vyrůstal. Ukázalo se, že bar už dávno neexistuje a zůstal po něm jen maličký štít. Tehdy ho napadlo: *„kam se poděly mléčné bary? Začal jsem fotografovat všechny, které dokázaly přežít, nejdříve na Polaroid, později na jednoobjektivovou zrcadlovku. Než jsem do světa vypustil svou první knihu, měl jsem v archivu 300, možná 350 různých mléčných barů z celé země“.*[36]

Mléčný bar je australský vynález. Řecký imigrant, Joachim Tavlaridis, otevřel v roce 1932 první mléčný bar. V té době se mnoho Řeků stěhovalo do Ameriky a stejně tak často do Austrálie. Joachim navštívil rodinu v Chicagu a zjistil, že si otevřeli obchod *Soda Parlos*. Do Sydney se vrátil se zárodkem myšlenky obchodu se sodovkou, ale nakonec se sodová voda proměnila v mléčné koktejly. Jeho první mléčný bar se jmenoval *Black and White 4d Milk Bar*. Stal se z něj obrovský hit. Jiní řečtí imigranti jeho nápad okopírovali a po 5 letech bychom už v Austrálii a na Novém Zélandu našli tisíce mléčných barů.

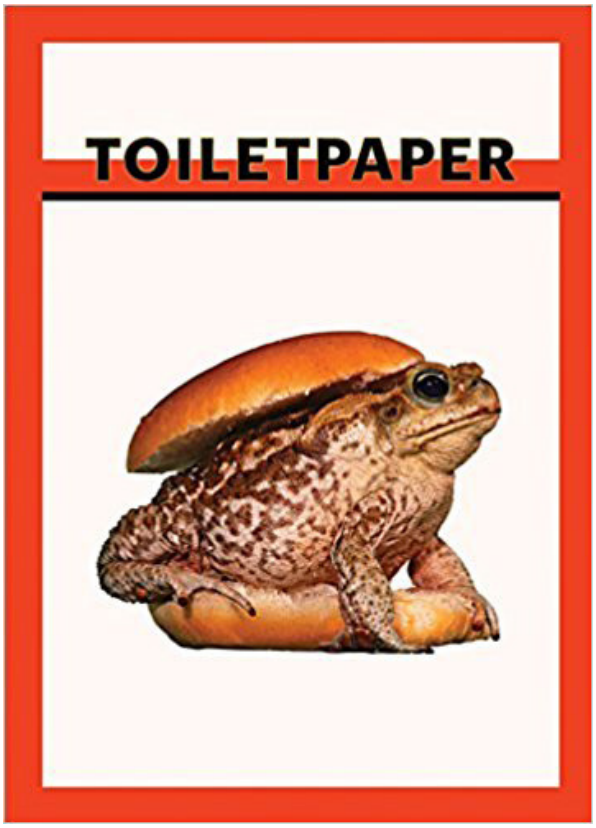
„Majitelé mi řekli, že mléčné bary byly otevřené sedm dní v týdnu a supermarkety měly o víkendech zavřeno. Teď mají supermarkety otevřeno pořád a stala se z nich pro ně obrovská konkurence. Několik majitelů mi vyprávělo, že dneska jejich příjmy pocházejí z prodeje cigaret. Takže dneska prodávají chleba, cigarety a noviny, ale nikdo nekupuje noviny. Prodají čím dál méně teplého jídla a mléčných koktejlů. Je to smutné, ale je to změna. Pokouším se tuto proměnu archivovat.“[37]

Maurizio Cattelan - Toilet Paper

„Párek zabalený do hedvábné stužky. Houska a v ní, místo hamburgeru, ropucha. - To je reakce na přesycení obrazy” [38]- říká umělec. Dychtivě se dívá a stále neví, co si o tom má myslet.

Toilet Paper je magazín a projekt Maurizia Cattelana, známého italského umělce, a fotografa Pierpaola Ferrariho. Všechno začalo v roce 2009 společným fotografováním pro magazín „W“. Tato spolupráce trvá dodnes a neustále se šíří do nových polí. Surrealistické, křiklavé, polopornografické a zároveň nesmírně poetické, tyto fotografie

hypnotizují. Pobaví a vyděsí. Zneklidňují. Zdá se, že mají něco propagovat. *Toilet Paper* představuje současné pokračování Salvadora Dalího. Jeho estetika tvoří lesklého módního „andaluského psa“ 21. století. Nakousnuté růžové mýdlo. Piková dvojka zasunutá mezi ženské hýždě. Mužská stehna a mezi nimi pavučina.



Kniha TOILETPAPER Svazek II, Maurizio Cattelan, 2015



Kniha TOILETPAPER 8, Maurizio Cattelan, září 1971

Perverzní nejsou jen fotografie, na nichž se lidské tělo protíná s jídlem nebo s objekty každodenní potřeby. Perverze je klíčové slovo k celé tvorbě *Toilet Paper*. Perverzní se zdají být barvy - šťavnaté, často tropické, maximálně přehnané. Perverzní jsou všechny kombinace: pes s leopardími skvrnami, oko v ústech, tabulka čokolády s dolary pojídaná jako sendvič. To je náš hold skrývanému potěšení a zbraň proti nudě.

S Cattelanem a Ferrarim se opravdu nelze nudit. Výběrem umělců všechny fotografie neprojdou. *„Neustále pracujeme na tom, jaký je obraz Toilet Paper. Je to jako destilace parfému. Nejde o konkrétní styl nebo epochu. Hodným Toilet Paper je činí zvláštní twist. Ambivalentnost, nesamozřejmost“*.[39]

Umělecký projekt, který plnými doušky čerpá z masové kultury, se sám stal jejím hrdinou. Návrháři z celého světa, jako *Yohjiego Yamamoto* nebo *Kenzo*, žádají Cattelana a Ferrariho o fotografování ve stylu surrealistického Toilet Paper.

Toilet Paper je, i když vypadá jako hra, totálním projektem. Tvoří lávku mezi vážným, často elitárním světem umění, světem moci, galerií utvářejících názory, propracovaným trhem s uměním a všudypřítomnou obrazovou kulturou, internetem, televizní a outdoorovou reklamou. *Toilet Paper* je srozumitelný pro všechny, a především je snadno dostupný. Sochy Maurizia Cattelana stojí miliony dolarů. *Toilet Paper* si lze za nevelkou částku koupit v knihkupectvích nebo na internetu.

"Maurizio Cattelan vždy rád pracoval na magazínech. Stejně tak vždy rád tvořil obrazy, které působí jako granáty, které umělec vhazuje do vědomí diváka, aby tam s třeskem vybuchly. Z těchto dvou lásek vznikl Toilet Paper - dvakrát ročně vycházející magazín beze slov, ale plný obrazů."[40]



Kniha TOILETPAPER 8, Maurizio Cattelan, září 1971



Kniha TOILETPAPER 8, Maurizio Cattelan, září 1971



Časopis TOILETPAPER, Maurizio Cattelan, 2015



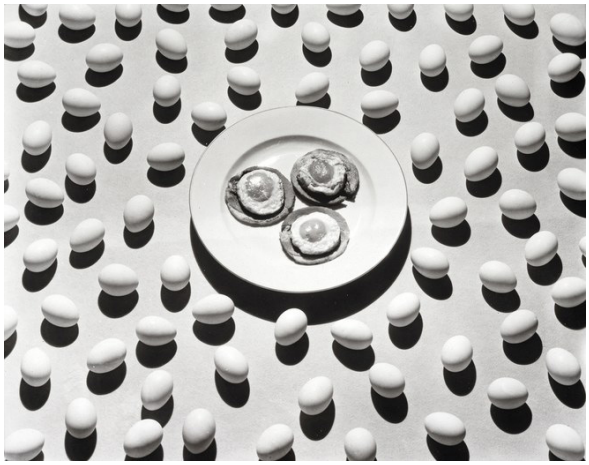
Kniha TOILETPAPER 8, Maurizio Cattelan, září 1971

Snímky v *Toilet Paper* vypadají jako exkluzivní memy. Působí okamžitě - jako bleskový koncept. Působí také dlouhodobě, jako ozvěna druhého dne, k níž se nedá proniknout. Tento projekt ukazuje, že letmé listování časopisy má stále kolosální budoucnost; chuť ukazovat nové obrazy nikdy nekončí, podobně jako chuť si je prohlížet.

Kuchařka fotografa

The Photographer's Cookbook je vyjímečnou kuchařskou knihou. Můžete v ní najít např. recept na vejce vařená v pivu podle Ansela Adamse nebo na makarony se sýrem Williama Egglestona...

The Photographer's Cookbook na konci 70. let George Eastman Museum požádalo skupinu fotografů o zaslání jejich oblíbených kuchařských receptů a o to, aby k nim připojili autorské fotografie, určitým způsobem s recepty korespondujícími. Ředitel muzea Beaumont Newhall byl přesvědčen, že fotograf, který v tmavé komoře dokáže výběrem ideálního poměru činidel ukuchtit skvělý snímek, si musí stejně dobře vést v kuchyni, u kuchyňské linky (samotný Newhall proslul láskou k vaření, slavný byl údajně jeho citronový pusinkový koláč).



Dvě čtyřminutová vejce, Ralph Steiner, The Photographer's Cookbook



Vážné martini, Robert Heinecken, The Photographer's Cookbook



Pivo domácí, Mark Klett, The Photographer's Cookbook

Přizvaní umělci k nápadu přistoupili s velkým nadšením a brzy poté vznikla zcela jedinečná kuchařka. Ta se nyní vrací na trh díky newyorkému nakladatelství Aperture. Na 160 stranách vydaných v praktickém formátu knihy najdeme několik desítek tematicky rozdělených receptů.
Začínáme samozřejmě poctivou snídaní, tedy např. vejci vařenými v pivu podle receptu Ansela Adamse, makarony se sýrem Williama Egglestona nebo omeletou s opuncií Eda Ruscha. Jako předkrm doporučuje Jerry Burchard kaviár a fanouškům polévek se do chuti určitě trefí dýňový krém Lindy Connor. Na větší hlad Richard Avedon doporučuje královskou pečeni podle svého receptu. Arthur Taussig se projevil jako fanoušek polské kuchyně a pro knihu si připravil recept na topinky s jazykem v polské omáčce. Po obědě přijde čas na dezert a na nápoje. Ani tady nechybí rafinované návrhy.

Chuť knize dodávají i netuctové fotografie. Ke spolupráci byli přizváni zástupci různých odvětví a žánrů, fotografie jsou díky tomu opravu různorodé. Od typické studie zátiší, přes abstraktní práce, po žánrové výjevy z každodenního života a reportérské záběry, často humoristické pouliční momentky, které skvěle vystihují náladu své doby.
Kniha poučuje a baví, umožňuje poznat oblíbené mistry z poněkud jiné, lidštější stránky.



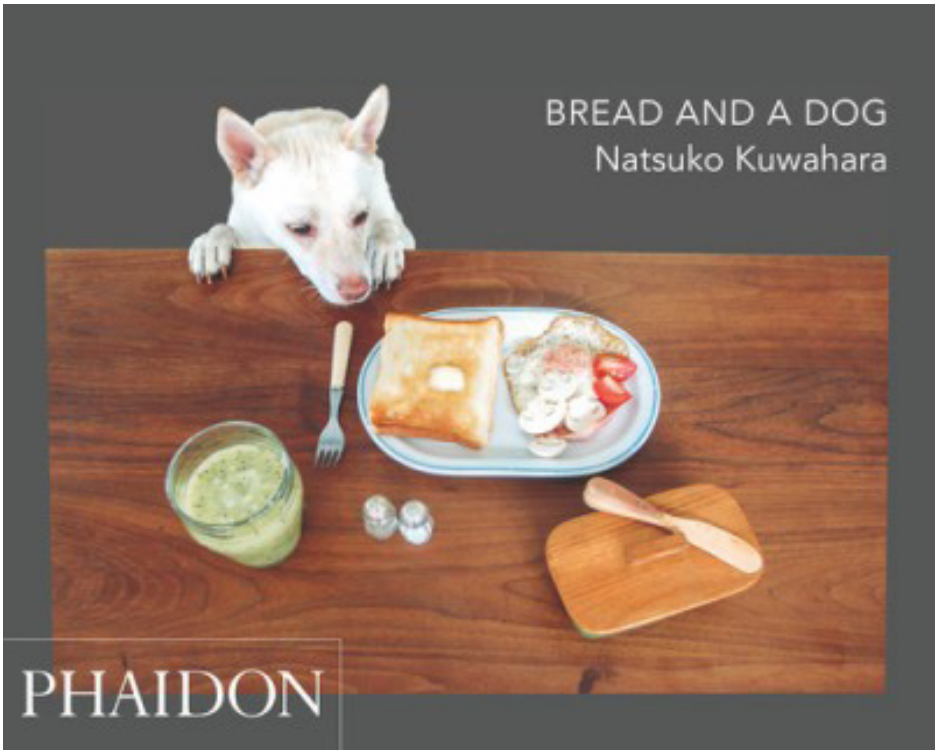
Sýrové pečivo, William Eggleston, The Photographer's Cookbook



Key Lime Pie nejvyšší, Stephen Shore, The Photographer's Cookbook

Natsuko Kuwahara - Chléb a pes

Natsuko Kuwahara je japonská food stylistka. Svou kariéru zahájila jako kuchařka v pekárně. V roce 2004 se z ní stala food stylistka na volné noze. Její recepty a přirozeně stylizované tabule si získaly oblibu v časopisech a v současnosti se aktivně podílí na časopisech, knihách a reklamách.



Bread and a dog, Natsuko Kuwahara, Paidon, 2015

Bread and a Dog tvoří excentrickou fotografickou výpravu kolem našich dvou oblíbených témat: jídla a zvířata.

Japonská food stylistka Natsuko Kuwahara každé ráno fotografuje svou snídani a tvoří tak jedinečné, ovšem velmi jednoduché, kulinární kompozice. Na každém snímku se nachází jeden prvek působící dojmem, že se do ideálně zkomponovaného záběru nehodí... ale to je jen zdání.

Ze psa autorky, na začátku hrdiny projektu v pozadí, se stává jeho hvězda.

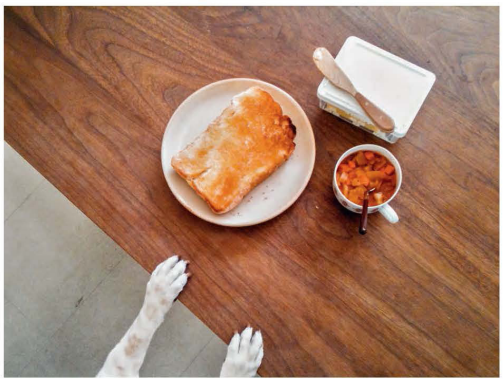
Na více než 100 fotografiích Natsuko Kuwahary čtenář najde chutné inspirace ohledně ranních pokrmů, jednoduchá dekorační řešení, recepty a tipy, jak vytvořit chutné, zdravé snídaně v klidu domova.

Zvídavost. Stesk. Hlad. *Bread and a Dog* je bizarní fotografická cesta vyprávějící o po-

citech, které vyvolává život s profesionální food stylistkou... ze zorného úhlu psa. Japonská food stylistka Natsuko Kuwahar fotografuje své snídaně, každý den ráno, v krásně zařízených jídelnách s nečekaným doplňkem - všudypřítomným, neuvěřitelně trénovaným psem. Prostřednictvím 100 fotografií přicházejí čtenáři do kontaktu nejen s jemnými pokrmy Natsuko, servírovanými na krásných talířích, s hezkými sklenicemi a příbory. Forma snímků nás nutí reflektovat, co se děje nad stolem, nad psí hlavou.

Kniha prezentovaná jako sekvence fotografií obsahuje recepty na všechny snídaně a také doporučení a pokyny ohledně stylizování fotografie jídla od Natsuko.

Autorka dobře využívá oblibu dvou nejžhavějších trendů Instagramu: fotografie jídla a domácích zvířat.



White bread baked in the bread maker, minestrone soup packed with vegetables, and ... *I can get it myself if you're busy?* 16



Wild yeast croissant, café au lait, and a dog. *What kind of bread is that?* 17

Bread and a dog (Chléb a pes), Natsuko Kuwahara, Paidon, 2015



Some wonderful gifts arrive. *Nothing to see here.* 50



Baguette, three different spreads (chocolate, lemon curd, and honey nut → 104), the leftovers from a photo shoot, and a dog. *Smells about right.* 51

Bread and a dog (Chléb a pes), Natsuko Kuwahara, Paidon, 2015

Magnus Nilsson - Nordic: fotografická esej krajiny, jídla a lidí

Magnus Nilsson (nar. 1984) je šéfkuchař ve Fäviken Magasinet ve Švédsku. Po školení na šéfkuchaře a sommeliéra ve Švédsku spolupracoval s Pascalem Barbotem z L'Astrance v Paříži, než nastoupil do Fäviken jako sommeliér. Během jednoho roku převzal vedení restaurace, která se v současnosti nachází na 25. místě žebříčku restaurací v San Pellegrino World, vytvářeném magazínem *Restaurant*. Magnus je autorem kuchařek Fäviken. Vystupuje v cenou Emmy ověnčeném seriálu *The Mind Of A Chef* a v dokumentárním seriálu Netflix - *Chef's Table*. V roce 2015 získal ocenění *White Guide Global Gastronomy Award*.

Pokud započteme i jeho první fotoaparát a snímky, které s ním pořídil ve věku šesti let, fotografuje slavný švédský fotograf déle než dvacet pět let. Jednalo se o součást jeho výzkumu pro knihu *The Nordic Cookbook*. Nilsson cestoval po skandinávských zemích a nejenže u toho sbíral recepty, také fotografoval krajinu, jídlo a lidi.



The Nordic Cookbook, Magnus Nilsson, 2015

Nordic je fotografická esej o krajině, jídle a lidech, kteří ho provázeli během výpravy při hledání skandinávských snímků a receptů.

Jason Bassett - Tulips

Řada Tulips tvoří studii lidských úst. Jason Bassett říká, že jeho projekt Tulips nikdy neskončí! „Leda bych už neměl sílu držet v rukou fotoaparát“ - dodává. „*Řada Tulipány představuje studii lidských úst a pokus o zachycení mikroexprese. Prostřednictvím těchto fotografií vyprávím příběhy k různým tématům*“.[41] Ilustruje to jeho snímek *Castle Black* odkazující na televizní seriál *Hra o trůny* - vidíme na něm ústa jednoho z tvorů, vystupující ze zdi pokryté ledem.



Hrad černý (Castle Blask), Jason Bassett

U přibližování úst je nutné zohlednit několik technických záležitostí. Za prvé, maximální důležitost připadá na maximalizování hloubky ostrosti. „*Když se používá makro objektiv, jsou obvykle velice malá*“[42] – říká Bassett. Ovšem co se osvětlení týče, sází na jednoduchost. Využívá přirozené sluneční světlo, externí blesk, reflektory nebo navzájem kombinuje všechny tyto prvky. „*Každé aranžmá je jiné*“[43]- dodává.

„*Lepím různé věci, doufám, že neodpadnou, někdy ale musím pořídit několik snímků, abych svůj nápad realizoval v souladu s původním východiskem. Převážně jsem fotografoval s bleskem připevněným na fotoaparátu, model jsem nastavoval pod úhlem 45 stupňů od slunce, odrazná plocha byla často celá ušpiněná od jídla! V případě snímků, na nichž vidíme červená ústa a část obličeje, stačilo najít modelku s pěkně tvarovanými rty a namalovat je a pleť kolem běžným make-upem*“. [44]



Borůvka Část I: Malé planety, Jason Bassett



Gumový medvídek Bitva o Bastardy, Jason Bassett



Lepkava dívka, Jason Bassett



Láska tváře, Jason Bassett

Autor zdůrazňuje, že se projekty tohoto typu opírají především o dobrý nápad. Musíte přemýšlet kreativně a vykročit mimo vyšlapané cestičky, abyste našli způsob, jak obraz díky originalitě učinit nadčasovým.

William Kass

Brazilský vizuální umělec William Kass zahájil projekt Minimize v únoru 2013. A jeho poslední projekt, *Food*, je obzvláště vynikající. Představuje malé osůbky (nebo možná silná jídla?) zapojené do různých všedních aktivit, účastní se motocyklových závodů, rybaří nebo polehávají na trávě. Témata ze série se zdají být jednoduchá, dokud si blíže neprohlédneme pozadí. Každý človíček stojí na kousku ovoce nebo jiného jídla, jako je kokos nebo plátek švýcarského sýra a Kass si hraje s přírodními texturami a tvary každého objektu, aby se vypořádal s drobnými předměty.

Ve světě jídla jde o velká dobrodružství minihrdinů.

Brazilský umělec se neřídil matčinými poznámkami o hraní si s jídlem a rozhodl se

bavit se s ním způsobem hodným umělce. Vytvořil miniaturní jedlé světy postavením scén ze života miniaturních lidí. A to skutečně zaneprázdněných, pracovitých mini lidí, kteří nelelkují a mají svá skutečná mini povolání. Jeho práce mohou formou, technikou a nápadem poněkud připomínat *Landscape* Carla Warnera.

Mezi nachos probíhá fotbalový mini zápas zapojující papričky, ze kterých je vyrobena branka. Mezi fazolovými klíčky a hříbky chytá rybář ryby.



Paprika football, Minimize - paprika nachos, William Kass



Sumo Pizza, Minimize - malý projekt, William Kass



Sumo Pizza, Minimize - malý projekt, William Kass



Meloun smutný den, Minimize - projekt, William Kass

Zápasníci sumo na korpusu na pizzu, tým odborníků v ochranných skafandrech zachraňuje kolegu z rajčatového nebezpečí, přičemž se schovává ve špagetách.
Mezi kulinárními scénami se odehrávají skutečné lidské příběhy, radosti a dramata. Melounový pohřeb, rodinný oběd na sýru nebo vzrušující procházka uprostřed cukrového deště se nám zdají být blízké.

Emily Dryden

Fotografka z Brooklynu (New York) Emily Dryden a food stylista z Portorika Zahydé Pietri uvedli v život řadu potravinového umění známou jako *Čerstvé tváře*. Z konvenčního ovoce a zeleniny vytvořili obličeje národů, z nichž každý vyzařuje svůj osobní charakter.
Jako inspirace jim jistě posloužily malby italského malíře Guiseppe Arcimbolda, během tvorby lidských portrétů z ovoce a zeleniny se americká fotografka společně s food stylistou rozhodli vytvořit sérii „jedlých lidí". Jak se ukázalo, šlo o velmi originální nápad. Pustili se do nesmírně těžkého úkolu. Pro každý obraz museli opatrně vybrat vhodné barvy, protože všechny portréty si kladly za cíl zdůraznit různorodost lidí po celém světě.



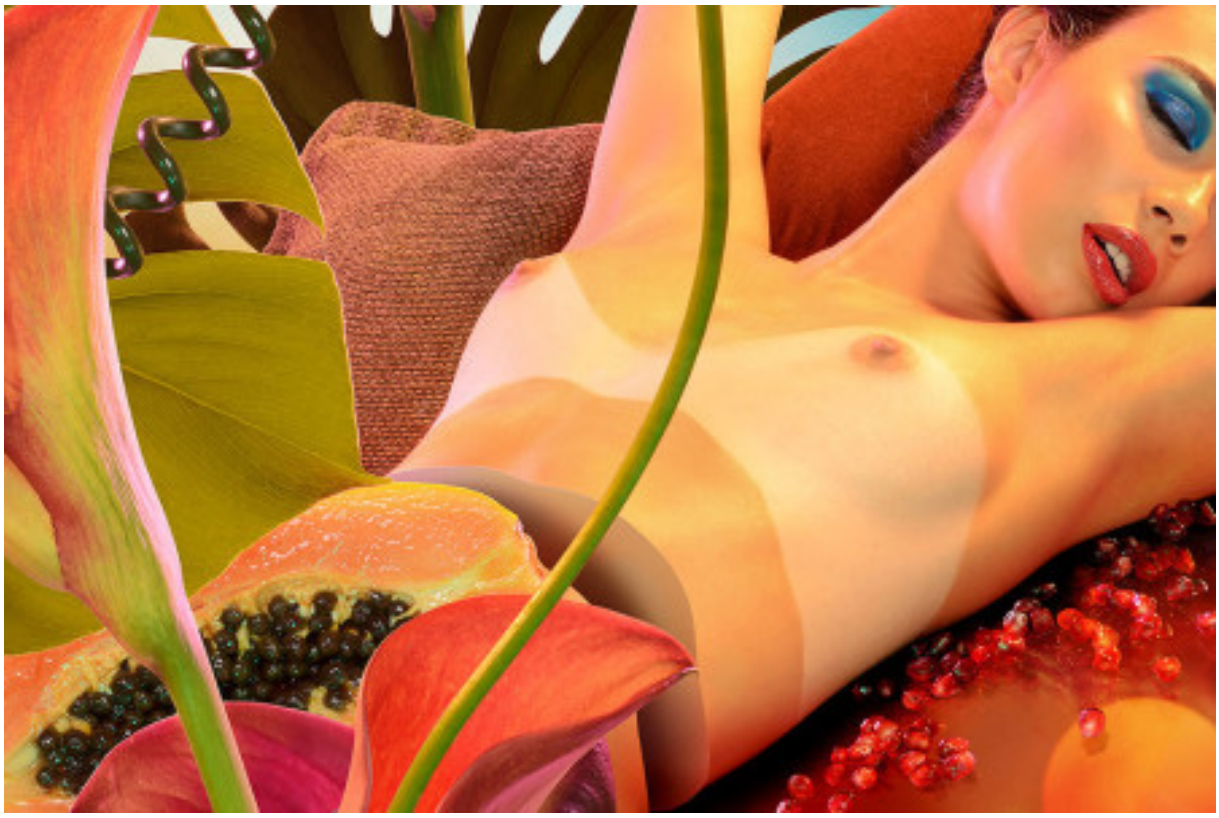
Lola, Čerstvé tváře, Emily Dryden, 2014



Sylvia, Čerstvé tváře, Emily Dryden, 2014

Jaime Travezan

Fotografování módy pomohlo Jaimemu Travezanovi utéct před represemi v Peru, jeho vlasti, v osmdesátých letech a zahájit kariéru vyplněnou cenami, jako je Mezinárodní fotografická cena (IPA) v kategorii reklama za sérii *Galatea. Galatea* skládá hold umělci Tomu Wesselmannovi, který je spojen především s uměleckým hnutím Pop Art. Uměleckým ředitelem této barevné série se stal David Tortora, s nímž Jaime Travezan spolupracuje. Série vyhrála v Paříži v roce 2014 soutěž *Prix De La Photographie Paris*. Travezan se fotografii začal věnovat ve studentských letech, kdy Peru prožívalo těžké období kvůli terorismu páchanému „Světlou stezkou", komunistickou stranou Peru. V tomto období žil v Peru a jeho život se odehrával mezi bombami, puškami a útoky. Travezan chtěl od tohoto špatného období utéct a usoudil, že fotografie by pro to byla ideální. Během studia architektury na univerzitě začal pracovat v místních novinách, pro něž psal články a fotografoval. Ve stejné době se v Limě zdržoval i Mario Testino, aby pořídil snímky na dvojstránku jednoho z britských magazínů. Travezan byl jako slibný fotograf vybrán k tomu, aby s dokončením této práce pomohl. Testino mu dal mnoho rad, včetně doporučení přestěhovat se do Londýna, což Travezan udělal.



Galatea 2, David Tortora a Jaime Travezan, 2014

Asi před šesti lety začal Travezan spolupracovat s uměleckým ředitelem Tortorou, který se s láskou věnuje grafice. Pro svůj perfekcionismus neustále hledá nová technická řešení a nové nápady. Jejich podobný smysl pro humor pomáhá při brainstormingu během fotografování.
Galatea tvoří expresivní, erotické a rafinované fotografie okamžitě přitahující naši pozornost. Se svým zatížením sexuálními symboly, nesmírnou realističností a přehnaným dramatem snímky připomínají práce Davida LaChapellea.

Název série pochází z řecké mytologie. Podle báje se sochař Pygmalion zamiloval do postavy ze slonoviny, kterou vytesal. Afrodita tuto sochu přivedla k životu a ta se následně zamilovala do svého autora. Galatea je novodobé jméno sochy. Umělci ve svých pracích dokážou modelku zachytit téměř sochařským způsobem. V tuhé formě se její tělo spojuje s organickými tvary rostlin, ovoce a okolím do jednoho obrovského zátiší. Díky mistrovskému zvládnutí kulturních aluzí a odkazů série získává mnoho významů a od jiných se odlišuje svými důkladnými, mimořádnými obrazy.



Galatea 2, David Tortora a Jaime Travezan, 2014



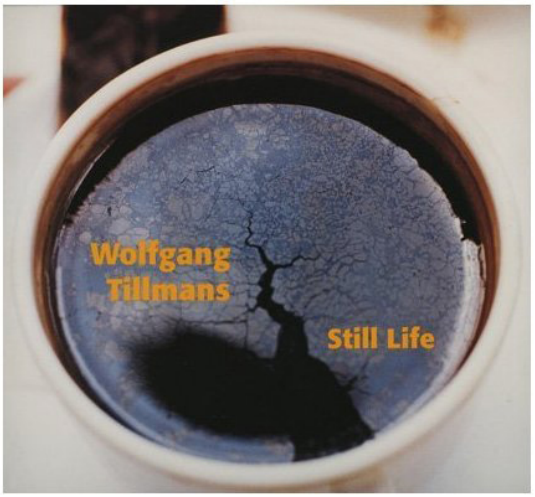
Galatea 2, David Tortora a Jaime Travezan, 2014

Wolfgang Tillmans - Zátiší

Umělec blížící se k padesátce se narodil v Německu, dnes žije v Berlíně, ale mnoho let bydlel a pracoval v Londýně. Už v 90. letech se zařadil do skupiny nejznámějších fotografů jako bedlivý pozorovatel života a svého nejbližšího okolí. V roce 2000 obdržel prestižní ocenění udělované britským umělcům - Turnerovu cenu. Stal se první osobou bez britské národnosti, jíž se této pocty dostalo. A prvním fotografem.



Zátiší, Wolfgang Tillmans, 2002



Zátiší, Wolfgang Tillmans, 2002



Zátiší, Wolfgang Tillmans, 2002

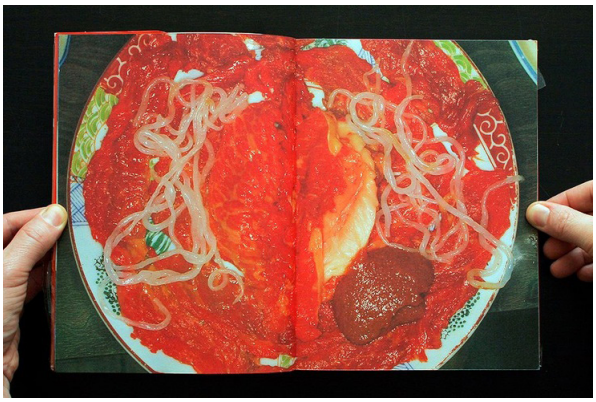
Většina Tillmansových zátiší představuje chaotická setkání v jídelnách nebo zdánlivě náhodné předměty hustě rozložené na parapetech, vše se koupe v přirozeném ranním světle. Květiny a korýše často najdeme přilepené ke sklenici nebo k PET láhvi s vodou. Ovoce je často uspořádané a slupky od ovoce jakoby nedávno vyhozené. Výsledný obraz vytváří i pomačkané spodní prádlo, polámané mušle a špinavé nádobí. Z jedné strany působí jako zbavené uměleckého vkusu. Na straně druhé ale nalezené objekty tvoří dojem pečlivého rozmístění reprezentativního pro větší život kolem nich. Pozorujeme silnou podobnost s lyrickým seskupením vajec, chleba a květin zachyceném v okně ateliéru Josefa Sudka z padesátých let. Tillmans ho aktualizuje, aby reflektoval současný svět a jeho estetiku.

Nobuyoshi Araki - Shokuji

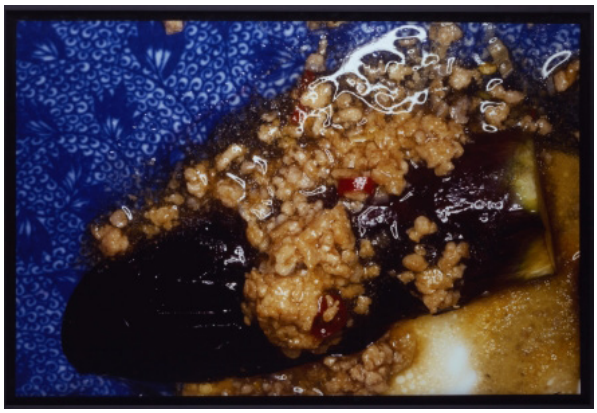
Nobuyoshi Araki vytvořil projekt *Shokuji* (Banket) jako složení pocty své zesnulé ženě Yoko. Úctu projevuje fotoreportáží o jídle, které společně sdíleli v posledních měsících jejího života. Snímky připomínají světlé barevné komerční fotografie jídla pořízené s pomocí prstencového světla a předsádkové čočky. Kontrastují s ponurými černobílými snímky, které fotografoval v domě poté, co lékaři Arakimu řekli, že jeho ženě zůstal jen měsíc života. Kniha obsahuje silné fotografie jídla. Přiblížení nádobí, špinavá a grafická, občas naznačující spíše lidská těla, krev a vlasy, než jídlo. Vyzařující erotická energie a pocit ztráty činí obrazy živými, zneklidňujícími a nezapomenutelnými. Kniha *The Banquet* tvoří společně s esejí Iwana Wartaniana hluboce osobní deník ztráty prožité umělcem.



Bez názvu, Shokuji (Banket), Nobuyoshi Araki, 1993



Bez názvu, Shokuji (Banket), Nobuyoshi Araki, 1993



Bez názvu, Shokuji (Banket), Nobuyoshi Araki, 1993



Bez názvu, Shokuji (Banket), Nobuyoshi Araki, 1993

II. Soutěže ve fotografii jídla

Fotografie jídla vstoupila natolik silně do sféry reklamy a komerce, že už pro ni nezbývá místo v samostatné podkapitole fotografie. Vždy ji řadíme do užitné nebo sociální fotografie. V této kapitole bych ráda představila soutěže přímo a nepřímo vyhrazené pro fotografii jídla.

Pink Lady

Mezinárodní soutěž *Pink Lady* fotografie roku je určena pro profesionály i amatéry, staré a mladé fotografy. Ocenění získávají nejlepší fotografie jídla a videa z celého světa. Finalisté dostávají pozvánku na úchvatnou recepci Champagne Taittinger ve světově proslulé galerii *Mall Galleries* v Londýně a na pětidenní veřejnou výstavu svých prací. Hodnota odměn přesahuje 20 000 liber a finalisté tyto obrovské částky využívají pro svou práci.



Sébastien Dubois-Didcock, Soutěžní fotografie roku, Pink Lady, 2016



Přiveďte domácí sklizeň, Issy Croker, Spojené království, Soutěžní fotografie roku, Pink Lady, 2017

Kategorie zahrnuje celý kulturní rozsah obrazu jídla ve společnosti - každý si tu najde to své. Od stylizace jídla pro časopisy, přes snímky rodiny sedící společně u prostřeného stolu během oslav náboženských svátků, po zachycení výroby potravin v továrnách a fotografie přírody poskytující nám přirozenou potravu.

Od roku 2011 bylo do soutěže zasláno více než 40 000 fotografií z více než 60 zemí.

Soutěž Pink Lady založila Caroline Kenyon a její tým ve firmě *The Food Awards Company,* projektu Lukea Johnsona.

Někteří tvrdí, že je to jedna z nejuznávanějších a nejvíce tvůrčích specifických fotografických soutěží na světě.



Shoeb Faruquee, Bangladéš, Soutěžní fotografie roku, Pink Lady, 2016

BBC Good Food Fresh Talent Award

Ocenění *BBC Good Food Fresh Talent* navázala partnerství s *Pink Lady*.

BBC Good Food Fresh Talent představuje naprosto novou šanci pro fotografy jídla. Je to šance pro vycházejí fotografické talenty pracovat v jedné z největších mediálních značek na světě. Cena si klade za cíl pečovat o nové talenty a rozvíjet je, když vítězi přináší bezkonkurenční finanční příležitost pracovat v kreativním centru *BBC Good Food*. Vítěz na 6 měsíců získá placenou pracovní pozici v *BBC Worldwide*, kde bude moci společně s kreativním ředitelem posuzovat široký rozsah témat a záležitostí. Výsledný obsah se dočká zveřejnění na všech mediálních platformách *BBC Good Food*

a kromě toho se stane součástí blogu *Pink Lady*. Finalisté této výjimečné kategorie také získají možnost publikovat své práce na výstavě ve světově proslulé obchodní galerii v Londýně na konci dubna 2017, kdy bude vítěz vyhlášen na recepci *Champagne Taittinger.*

PDN Taste

PDN je zkratka z anglického *Photo District News*. Tato soutěž pořádá rovněž sekci věnovanou fotografii jídla, odtud se vzal název *PDN* Taste. Skupina soutěží *PDN* zahrnuje široké spektrum oblastí a zkušeností pro budoucí vítěze, kromě toho si vydobyla značné renomé v oblasti hodnoty, je považována za prestižní.



USDA Approved!, Bryan Dunbar, První místo, PDN, Baltimore Spojené státy, 2016

Kromě vyhrané peněžní částky fotografická soutěž účastníkům zajišťuje místo ve světě fotografů. Fotografické cykly vítězů vycházejí v *magazínu PDN* a dostanou se tak k vlivným tvůrcům, uměleckým ředitelům, fotoeditorům, sběratelům hledajícím nové neobjevené talenty.

Do soutěže se zasílají série snímků v počtu od dvou do šesti kusů. Účastnický poplatek je 45 dolarů pro profesionály a 30 pro studenty/amatéry.

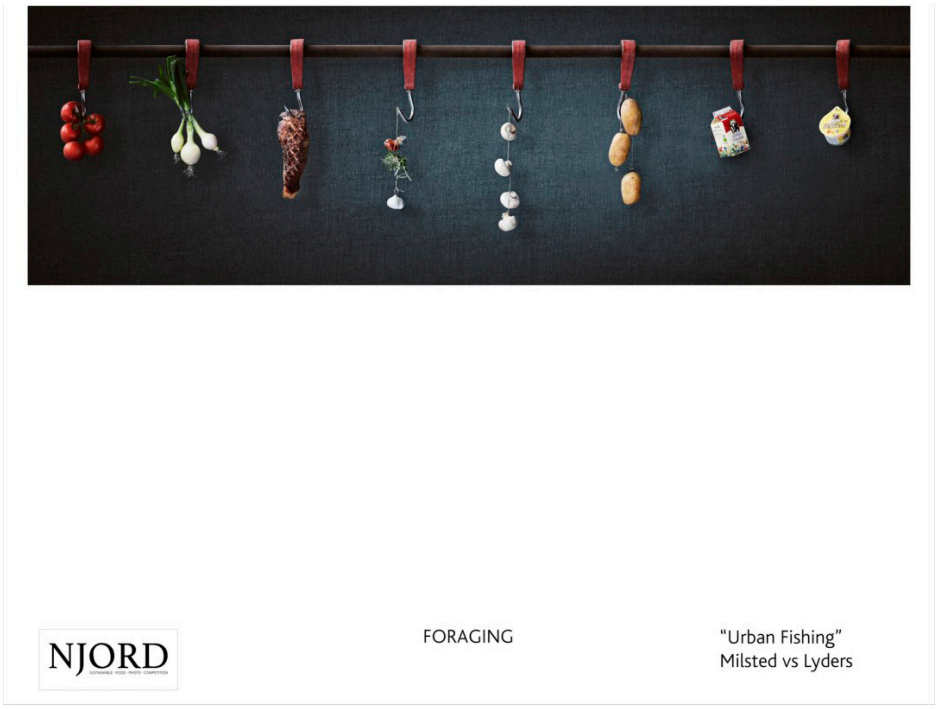
V kategorii pro profesionály lze vyhrát 2 500 dolarů a v kategorii pro amatéry a studenty 1 000 dolarů.

Magazín PDN online se dostává k více než 460 000 čtenářům, pozorovatelům a umělcům z fotografického odvětví.

Njord

Njord je mezinárodní fotografická soutěž týkající se jídla. Profesionální snímky jídla jako obecné téma soutěže řeší otázky ekologie a udržitelného rozvoje. Vítězové soutěže získají velké ceny a mezinárodní povědomí. Cílí především na profesionály, ale nabízí i malou kategorii pro amatéry.

Práce umělců hodnotí úžasní porotci, jako lidé z magazínu *Bon Apettit*, časopisu *Food & wine, agentury Access* nebo ze sítě *Foodnetwork*.



Pěstování městského rybolovu, Hledání potravy, Njord, Milsted vs Lyders

Ceny se rozdávají na festivalu *Folkemødet* v Dánsku. Jde o politický festival s 80 000 účastníky z celého světa.

Vzniká výstava vítězných prací putující po světě a prezentující práce umělců. Během celého roku navštíví úžasné země a dočká se vystavení na veřejně dostupných místech, např. na festivalu jídla v Kodani, festivalu potravin v Aarhusu a na festivalu slow food Salone del gusto v Turíně v Itálii.

Snímky se také objeví v čtvrtletníku Njord.



Městské dědictví, Udržitelnou produkci potravin, Njord, Aaron McLean

III. Užitá fotografie a fake food

Jídlo v reklamní fotografii musí splňovat vizuální nároky příjemců na té nejvyšší úrovni. Saláty musí být šťavnatě zelené, hamburgery velké a sytící, zmrzlina se nesmí rozpouštět. Pivo má mít správně orosenou sklenici, cola musí lákat osvěžujícími bublinkami a na pečeni musí tuhnout hustá hnědá šťáva.
Komplikované podmínky panující v ateliéru, horké lampy a dlouhé hodiny fotografování představují test každé potraviny, proto kreativní lidé vymysleli několik skvělých triků, jak dosáhnout výsledků uspokojujících spotřebitele fast foodů a fanoušky sycených nápojů.

Fake food

Jde o oblíbený pojem vypovídající o manipulaci s fotografií. Na reklamách vidíme snímky produktů, které mají nalákat a vybudit smysly, ovšem dané produkty v takovéto podobě nikdy nezískáme. Hamburger z reklamy ve skutečnosti mnoho hodin podpírají maličká lešení, je pokrytý lakem a umělými oleji, nikdy by se nehodil k jídlu.



Příklad falešného jídla, Reklama společnosti McDonald

Stylista jídla

Úkolem stylisty jídla je kontrolovat, aby fotografované jídlo vypadalo co nejatraktivněji a přežilo těžké ateliérové podmínky. Food stylisté za sebou často mají zkušenosti s kulinární prací. Stylista by měl mít vědomosti z oblasti zbožíznalství, kulinárních technologií, preparace zeleniny, ovoce, mas atd., znát výživové hodnoty a také gastronomické vybavení. Sami musí nakupovat potraviny, protože právě oni by měli vládnout nad jejich tvarem a barvou. Kuchař připraví chutný pokrm s aromatickou vůní, ale je na food stylistovi, aby tuto chuť a vůni zhmotnil tak, aby je příjemci na fotografiích téměř cítili.

Stylizování spočívá rovněž v přípravě kompozice na talíři, ta má působit přirozeně, ale zároveň esteticky a chutně. I když se to nezdá, jen krásně servírované pokrmy pro potřeby fotografie nestačí. Food stylista je osoba, která dokonale zná způsoby, jak se postarat o to, aby jídlo před objektivem vypadalo výjimečně chutně. Disponuje rozsáhlými vědomostmi o tom, jak by mělo fotografované jídlo vypadat, a obrovskými zkušenostmi, jimž předcházelo mnoho nápaditých experimentů. Jejich získání trvá celá léta a vyžaduje práci na mnoha fotografováních, proto se o svá skutečná tajemství stylisté jen neradi dělí. Každý z nich má své osvědčené postupy.

Fotografie zátiší Nickolasa Murraye nám prozrazují plynutí času stráveného fotografováním ovoce. První snímky z řady jsou svěží, ovšem na posledních už ovoce poněkud uvadlo. Proti rozšířeném mínění jídlo vůbec není vděčným objektem k fotografování. Ovoce bývá matné a málo chutně vypadající. Zmrzlina se rychle rozpouští a krémové dezerty klesají. Aby se zamezilo těmto chybám, vymysleli umělci několik triků.

Nástroje

Pinzety - slouží k nanášení, jemnému skládání drobných součástí pokrmu, obzvláště těch jemných a malých, jako jsou lístky bylinek, malé ovoce.

Tyčinky od uší - ideálně vsakují tekutiny, takže s nimi lze ideálně zlikvidovat jakékoliv vlhké skvrny, obzvláště ty na špatně dostupných místech.

Hořák - pomáhá roztopit sýr, nechat zhnědnout maso, karamelizovat cukr. Když se jím zahřeje kousek drátu, lze jeho pomocí na pokrmu vyrobit falešné stopy po mřížce grilu.

Plastelína - používá se k tomu, aby lžíce a vidlička ležely přesně tam, kde je fotograf chce mít.

Pipety - umožňují dávkovat omáčky a náplně s vysokou přesností a precizností.

Minirozprašovač - slouží k rozptýlení různých směsí, nejčastěji vody a glycerinu, někdy jednoduše běžného oleje.

Stomatologická dlátka - slouží především k tvarování trhlinek na falešné zmrzlině.

Stavební horkovzdušná pistole - opéká toastový chléb ultra vysokou rychlostí, ideálně roztaví sýr a splní svůj úkol všude tam, kde je nutné něco rychle zahřát nebo rozpustit.

Kopečkovací lžíce na zmrzlinu - samozřejmě slouží ke kopečkování zmrzliny, i té falešné, a také jako dávkovač na zeleninová pyré a kuličky z rýže nebo kaší.

Štětce - pomáhají při nanášení omáček, mazání tuky (jako je máslo, olej) nebo při roztírání ovocných a cukrových sirupů.

Vteřinové lepidlo - přípravek přilepující různé složky, např. neideálně ležící lístky bylinek nebo nerovnoměrně rozptýlený sezam na housce.

Jehly na špízy a párátka - slouží k přidržování různých součástí pokrmu a/nebo dekorace.

Špendlíky - k sendviči připevní růžičku svinutou z uzeniny nebo poskládané kousky sýra.

Škrabky - slouží k oškrábání, vytvoření dekorací ze slupek, andělských vlasů, tenoučkých nudliček do salátů.

Vykrajovátka - používají se k formování zeleniny, sušenek, ovoce atd.



Příklad, jak stylista udělat fakefood

Triky

Použitý motorový olej - dodává lesk a barvu masu, kuřatům, krocanům.

Motorový olej - Používá se jako hustá šťáva k masům. Skvěle si také poradí jako imitace medu, nevsakuje se do palačinek. Sirup napodobí leštička nábytku, kterou lívance nenasáknou.

Krém na boty - zmatní maso, především drůbež, a také se jako vodotěsnící přípravek používá na sladké pečivo, zabraňuje vsakování šťáv a omáček.

Lak na vlasy - jako přípravek dodávající zelenině, obzvláště salátu, lesk a svěžest.

Vlasec - lze na něj zavěsit např. třešničku, která pak bude imitovat zmrazení jejího letu do sklenice.

Přípravek na mytí nádobí - pomáhá dosáhnout husté pěny na pivu, v koktejlech apod. Takováto pěna je stabilní a déle se udrží.

Deodorant ve spreji - dodává ojínění hroznovému vínu, napodobuje přírodní kvasinky na slupce hroznového vína a švestek.

Lak na vlasy - krásné ovoce za svůj lesk vděčí deodorantům nebo laku na vlasy.

Bílé lepidlo typu Herkules - ideálně nahradí mléko na fotografii snídaňových cereálií.

Glycerin nebo glycerin s vodou - dodá kapky, které krásně drží na povrchu ovoce a nestékají z něj tak rychle jako voda. Plody moře namazané glycerinem vypadají svěžejší a působivější. Fotografové ho rovněž používají k vytváření kapiček na sklenici.

Pára - tu napodobuje ultrazvukový zvlhčovač s trubičkou přivádějící mlhu na příslušné místo, nebo napařovací žehlička k žehlení např. visících záclonek.

Jinou metodou je použití mokrých vatových tamponů zahřátých v mikrovlnné troubě. Bavlna udrží páru po několik minut. Tampónky se umisťují vzadu za pokrmy a filmuje se zepředu.

Zmrzlina - obarvená bramborová kaše skvěle napodobuje zmrzlinu a brambory se nerozpouštějí. Dalším řešením je hmota podobá plastelíně vyrobená z cukru, kukuřičného sirupu, tuku a tekutého, gelového nebo práškového barviva. Tuto metodu stylisté nejčastěji používají při produkování reklam.

Krém na boty - s pomocí kartáče a krému na boty na mase získáme zlatavou kůžičku.

Mydliny - pro vytvoření efektu čerstvého mléka právě nalitého do sklenice fotograf těsně před fotografováním nahoru přidá trochu mydlin.

Led - rychle se rozpouští, proto se pro snímky s ním obvykle používá umělý led.

Lepenka - využívá se hlavně během fotografování koláčů a sendvičů. Malé kousky se umisťují dovnitř produktu mezi jednotlivé vrstvy. Díky tomu celek vypadá mnohem lákavěji, jednotlivé ingredience „nevadnou“. Krém na dortu kryje lepenka, díky tomu se vyhneme efektu ušpiněného krému s drobečky po krájení.

Pěna na holení - šlehačka ve světle reflektorů dlouho nevydrží, proto ji nahrazuje pěna na holení.

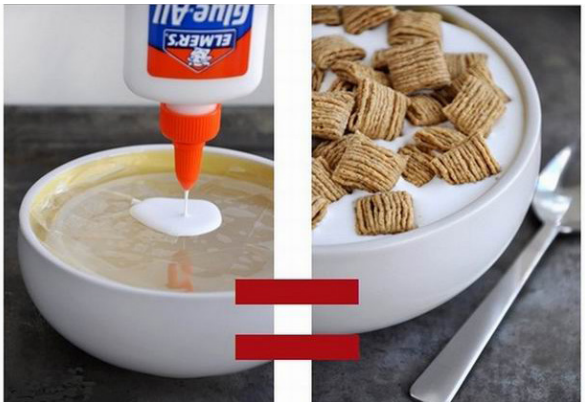
Salát - znovu získá vitalitu, pokud ho před použitím na 15 minut ponoříme do vody s ledem (a to i natrhaný a na malé kousky nařezaný, např. ledový salát).

Krátký bílý vývar - pokud mají být žampiony a chřest bílé, je nutné je krátce povařit ve vodě s příměsí soli, cukru, troškou octu a mouky - tzv. krátký bílý vývar.

Bílé víno - nahrazuje se vinným octem s vodou, jablečnou šťávou s vodou, šťávou z hroznového vína (z krabice).

Červené a růžové víno - silně naředěná šťáva z červené řepy, naředěný malinový nebo jahodový, případně jiný červený, sirup, šťáva z červeného hroznového vína, šťáva z třešní - kompot, naředěná šťáva/sirup z arónie.

Profesionální stylisté vždy používají latexové rukavice. Talíř, na němž právě pracují, kolem dokola obloží tenkými proužky fólie. Díky tomu nejsou okraje talíře znečištěné omáčkou, kapkami tuku, vody nebo otisky prstů.



Stylista dělá mléko z lepidla



Stylista použijte kolík k zachycení sýra

IV. Food Porn

Food porn je úžasná, okázalá vizuální prezentace pokrmů, vaření nebo jídla v reklamách, na sociálních sítích nebo na blozích. Fotografovaná jídla v sobě obvykle nesou spoustu kalorií, exotiky, šťávy a barev, které v divákovi vyvolávají touhu. Toto hříšné jídlo, příslušně vyfotografované, poskytuje spoustu potěšení. Food stylisté si vybírají ty nejšťavnatější kousky, aby je představili jako náhražku sexu. *Food porn* na sebe často bere podobu fotografie a stylizace potravin, která představuje provokativní pokrmy podobně, jako glamour fotografie nebo pornografická fotografie. *Food porn* nezahrnuje sex. Ten nahrazuje nebezpečnou žádostivostí kalorického jídla nebo chutným snem o sladkém koláčku.

Podstatné je uvědomit si, že pojem *Food porn* nezahrnuje výhradně souvislost mezi potravinami a sexuálním kontextem. Ve Spojených státech je *Food porn* termín používaný v případě, kdy výrobci jídla využívají odpor proti nízkokalorické dietě a prodávají kúru, která vstřebává vysoký obsah tuku a kalorií.

Původ tohoto pojmu se připisuje Centru vědy pro veřejné záležitosti (bezpečnost a zdraví ve stravování), která začalo publikovat pravidelný sloupek nazvaný „Right Stuff vs. Food Porn", otištěný v magazínu *Healthletter* v kulinární rubrice v lednu 1998. Ve Velké Británii si tento pojem získal oblibu v devadesátých letech díky televiznímu kuchařskému programu *Two Fat Ladies* poté, co se jeho producent rozhodl představit pornografickou radost prostřednictvím páru, který nakupoval obrovské množství másla a zmrzliny - klasickou scénu *Food Porn*.



Příklad kampaně Marks & Spencer dělat Food porn

Pojem *Food Porn* nemá jasné kořeny, nevymyslel ho žádný konkrétní člověk, jde spíše o módu, která postupně v kultuře nastupovala, až dnes ovládla celý trh.
V současnosti se v reklamách mnoha známých značek, třeba *Marks & Spencer,* setkáváme s jídlem zachyceným chutným způsobem stimulujícím smysly. Nejspíše jako první přišli na nápad propagovat své produkty v rámci této konvence, nesmíme ovšem zapomínat na jiné, kteří tato označení používali před nimi.

Od roku 1970 se terminologie *Food porn* vyvíjela z názvu pro nezdravé jídlo, přes kalorické a chutné, až se nyní přerodila v dokumentování svých pokrmů pro sociální sítě. Sociální sítě jako: *Flickr, Snapchat, Facebook, Reddit* a *Twitter* jsou plné snímků jídla, které prostřednictvím označení a *hashtagů* odrážejí kulturu, kalorie, přípravu, chuť a vše, co přímo souvisí s konzumací jídla.



Food porn od Marks & Spencer

Sociálně sítě zaplavila vlna fotografií jídla, chutné pokrmy probouzejí smysly naší epochy. Na internet už nenahráváme snímky v plavkách na pláži nebo portrét v přiléhavých šatech - nyní se do módy dostalo jídlo! Na Instagramu má heslo *#foodporn* 130 769 395 označení a profil *foodpornweb* sleduje 61,9 tis. uživatelů. Jazykové a kulturní bariéry lze zbourat použitím *#foodporn.*

Z fotografování jídla se pro mladší generaci ve světě stala jedna z norem. Průzkum provedený *YPulse* [45] ukazuje, že 63 % osob mezi 13 a 32 lety na sociálních sítích zveřejnilo snímek svého jídla během jeho konzumace. Navíc 57 % osob ve stejném věkovém rozmezí zveřejnilo o pokrmu, který v této době jedli, další informace. Jídlo a sociální sítě se jako trend dostávají do společné interakce. Osoby užívající hashtag *#foodporn* pomáhají potravinářskému průmyslu sledovat spotřebitele na sociálních sítích.



Food porn od Marks & Spencer

Obecně řečeno je *Food porn* nový trend a svého druhu závislosti mladé generace na Iphonech a na barevném jídlu. Vizuální stránka jídla začala být podstatnější než jeho chuť. Radost z hlavní lidské potřeby, jídla, se dočkala uspokojení jeho digitálním protějškem. Jídlo už nepřináší tolik vzrušení, jako pozorování nových lajků pod snímkem vyfotografovaného pokrmu. Přestali jsme využívat skutečný život, pomalu překračujeme tenkou hranici a smysly umisťujeme na internet a sociální sítě místo do prožívání svého jídla.

V. Závěr

Fotografie zpočátku využívala malířské dílo a závisela na něm. Fotografové se inspirovali malbami zátiší. Vypůjčili si světlo, rozložení předmětů a samotné téma fotografování ovoce a zeleniny. 39% obrazů z epochy osvícení představuje mořské plody, 28% citrony a 26% hroznové víno. Následovalo období fascinace některých malířských proudů fotografií (např. hyperrealismus). Dnes existují malířství a fotografie vedle sebe. Z fotografie se stala autonomní oblast umění, sice jedna z nejmladších, ale také nejoblíbenější.

V rámci v roce 2016 provedeného výzkumu *Umění jídla neodráží realitu* badatelé z Cornellovy univerzity analyzovali americké a evropské malířství zachycující rodinné pokrmy, které vznikly mezi lety 1500 a 2000. Výzkum porovnával frekvenci výskytu dané potraviny v umění s tím, jak často se konzumovala. Na příklad plody moře se objevily na jedné pětině německých obrazů i přes poměrně krátkou linii pobřeží této země. Nesmírně populární byly vzácné potraviny - humři, artyčoky a citrusy. Umělecká díla objevená vědci sloužila spíše ke sklonění se před bohatstvím nebo talentem, než k představení skutečného jídelníčku.

Obrazy tabulí ve 20. století ztratily na oblibě, ale společně s nástupem epochy sociálních sítí a chytrých telefonů znovu ožily. Ve vlně snímků jídla, která zaplavuje Instagram, se mladá generace neustále snaží přidávat něco nového, aby její život vypadal zajímavější. Ovšem to není nic ve srovnání s tím, co se dělo před 500 lety. Historie se proplétá, stravovací a společenské návyky se opakují, jen je obohacuje rozvoj techniky a světa.

Jak je vidět, jídlo odjakživa představovalo důležité téma v malířství a později i v samotné fotografii. Už od prvních snímků zátiší staří fotografové používali ovoce a zeleninu nejen pro umělecké účely. Společně s rozvojem tisku našla fotografie jídla silné zastoupení v kuchařských knihách a lifestylových časopisech Začala se využívat v sociálních kampaních a reklamách. Nedočkala se uznání za samostatnou, významnou oblast fotografie, jako reportáž nebo dokument, omezila se spíše na užitnou nebo společenskou fotografii.

Válečný fotograf někdy mohl snímky jídel sdělit více než obrazem samotného bitevního

pole. Fotografie skromných pokrmů nebo prázdných talířů někdy představovaly lepší alegorii k vyprávění o hladu než přímo vyfotografované vyhublé postavy. V sociální fotografii snímky jídla skvěle vystihují časy, v nichž tehdy lidé žili. Umělci využívali bohatství potravin, aby jejich prostřednictvím ukázali v některých zemích šířící se problém konzumerismu. Jídlo do světa umělců vstoupilo i přes prostor sexu a feminismu. Téma stolování a samotných jídel se v historii fotografie objevuje bez přestání. Jde o důležitý prvek, který se ještě ve fotografii nedočkal svého vlastního oddělení, ale nadále zůstává její silnou součástí.

Reklamy a kuchařky si vyžádaly mnoho snímků potravin, proto se společně s poptávkou po nich na trhu objevily i nové trendy ve fotografování jídla. Jednoduché záběry z ptačí perspektivy snímané z vrcholu žebříku, kompozice s použitím zmrazení pohybu, světlé obrazy s malou hloubkou ostrosti se časem proměnily v tmavá, téměř olejová vyobrazení, ostrá přiblížení nebo barevné snímky plné přepychu.

Současnost, neomezený přístup k potravinám, nová technologie a absence omezení umělcům umožnily si s fotografií jídla hrát. Objevily se projekty s využitím jídla jako hlavního tématu fotografie. Krajiny vyrobené z potravin, předměty denní potřeby udělané ze zeleniny a umělecké kuchařské knihy s fotografiemi oblíbených pokrmů umělců. Pro některé se cestou ve fotografii stalo fotografování mléčných barů, pro jiné portrétování svého psa v kuchyni. Téma jídla se uhnízdilo v každé oblasti fotografie.

Rostoucí zájem o problematiku se zúročil v soutěžích fotografie jídla. To je ve fotografii jídla stejně přelomové jako výstava *Tasteful Pictures*, protože se to rovná jejímu zaznamenání jako samostatné oblasti, a ne pouhé součásti většího celku. V soutěžích fotografie jídla můžeme najít mnoho kategorií: sociální, uměleckou, dokumentární, ekologickou, amatérskou, profesionální a mnohé další. Soutěže jsou mezinárodní a zažívají obrovskou popularitu, což dokazuje úroveň fotografie jídla.

Samozřejmě předtím, než trh s fotografií potravin dobyli umělci, využívala se především komerčně. Reklamní kampaně, produkty, časopisy a velké značky používají fotografii jídla k vytvoření své image téměř ve stejném stupni, jako módní fotografie. Vznikají krásné fotografie ilustrující jídla v drahých restauracích, vytvořené s pomocí početných týmů využívajících nejrůznější triky. Fotografie obelhává skutečnost, ukazuje nám idealizovaný svět potravinářských produktů, jen aby příjemce nalákala k investování do značky, jíž se reklama týká.

Lesklé talíře plné exotických pokrmů začaly stimulovat smysly společnosti více než odhalené tělo. Sociální sítě se začaly plnit fotografiemi jídla. Mladá generace se zbláznila do tvoření snímků toho, co jí. Akt fotografování převážil nad potěšením ze samotného jídla. Je to stejné jako s nadměrným fotografováním památek turisty, kteří už po návratu z dovolené nemají zájem si snímky prohlížet, protože se počítal jen samotný úkon pořizování snímku.

Síla, s níž trh zaplavily bohaté fotografie pokrmů vedla k tomu, že se objevil pojem *Food porn*. Emoce se z lidí přesměrovaly na fotografie jídel. Smyslné, husté, stékající omáčky, šťavnaté ovoce, patrové dorty plné krému. Atraktivně vyfotografované kalorie a hojnost probouzejí smysly a činí nás závislými na obrazech.

Historie fotografie jídla uzavřela jistý kruh. Technika samozřejmě přinesla nové možnosti, ale čím se odlišuje staré malířství od dnešní módy na Instagramu? Obojí se chce svým způsobem pochlubit společenským statusem a obsahem talíře. Reklamy fotografované ze žebříku tak, aby na snímcích ukázaly co nejvíce chuti a vůně hrají stejnou úlohu, jako dnešní svítící billboardy známých fastfoodů - mají nás nalákat k jídlu a stimulovat smysly.

Sama jsem autorka kulinárního blogu *www.owcatylem.com* a nejednou se přistihnu přitom, že kdybych nepotřebovala fotografii, vypadala by moje jídla mnohem obyčejněji.

Myslím si, že přestože fotografie jídla zatím ve fotografii nevytvořila samostatný proud, stalo se z ní téma neodmyslitelně spojené s dneškem. To se týká jak reklamních fotografů, umělců, tak i generace používající výhradně chytrý telefon k zachycení svého oběda.

VI. POZNÁMKY POD ČAROU

[1, 2] Odhalení: Rozhovor s umělcem Ori Gersht, s Gerem Hobsonem, kurátor fotografií v Národním muzeu médií, https://www.youtube.com/watch?v=f_RhGVbNxuE

[3,4] Recenze Kim Beil - Ori Gersht: *Ztracený čas, muzeum umění Santa Barbara*.

[5] Weston a Edward (1961). Nancy Newhall, *Denní knihy Edwarda Westona, díl II. NY: Horizon Press.* Str. 180

[6] Conger, Amy (1992). *Edward Weston: Photographs from the Center for Creative Photography. Tucson: Center for Creative Photography*. pp. Fig. 606

[7, 8] Weston a Edward (1961). Nancy Newhall, *Denní knihy Edwarda Westona, díl II. NY: Horizon Press*. Str. 225

[9] Conger, Amy (1992). *Edward Weston: Photographs from the Center for Creative Photography. Tucson: Center for Creative Photography*. pp. Fig. 562

[10] *Dějiny fotografie od kolekce 1939 Taschen George Eastman dům,* str. 497

[11, 12] *Život ve fotografiích, Edward Steichen, 1963*

[13] Edward W. Quigley, 1898-1977, Výňatek z katalogu „*Edward Quigley, American modernistické.*"

[14] Potravinářská fotografie za léta, Bianca Forte, pro *Port Magazine*, 1. června 2017

[15] Potravinová fotografie za léta od Julie Turshena, pro *New York Times*, 18. května 2017

[16] *Dějiny fotografie od kolekce 1939 Taschen George Eastman dům,* str. 304

[17] *Dějiny fotografie od kolekce 1939 Taschen George Eastman dům,* str. 722

[18] Storck, Jeanne (2001). *Band of Outsiders: Williamsburgova Renegade umělci. Billburg. com.* Načteno 19 srpen 2007

[19] *Dějiny fotografie od kolekce 1939 Taschen George Eastman dům,* str. 618

[20] James Maher, Fotografování ‚ošklivý, *Historie a fotografie William Eggleston*, New York Fine Art Photography a portrétování Services

[21] *Dějiny fotografie od kolekce 1939 Taschen George Eastman dům,* str. 512

[22] Rozhovor s Walker Evans: *Věci samé je takový tajný a tak nepřístupný (1974),* The ASX Team 4 října 2011

[23] Claire O'Neill, *Tasteful Pictures: The Art of Food Photography*, April 30, 2010

[24] *Martin Parr: Britské jídlo Maggie Kurkoski*, SC '12 pro koláž Muzea umění

[25] *Irving Penn nezapomenutelné potravinářské fotografování* ve *Vogue*, Laird Borrelli-

-Persson, 13 srpna 2015

[26] Rozhovor s Laurou Letinsky o Brianovi Sholisovi o Aperture, 31 ledna 2013

[27] Shrnutí, Elizabeth Manchester pro *Tate*, prosinec 2001

[28] Krzysztof Jurecki muzeum umění v Lodži, březen 2004, pro culture.pl.

[29] Stephen Shore: Uncommon Places pro ASX týmu na 5 prosince 2010

[30] *Food in focus - říjen 1988*, Charlotte Plimmer, str. 52

[31, 32] Carl Warner v roce 2016, o umělce, www.carlwarner.com

[33] Sarah Illenberg, Theinspirationgrid, 31 srpna 2014

[34] *Pace150 agentura*, o Brock-Davis, www.space150.com/agency/leadership/brock-davis/

[35] Rozhovor s Brockem Davis, Stephen Shanklanda, 30. 2března 2014

[36, 37] Rozhovor s Eamonem Donnellym, *fotografování posledního australského mléčného baru*, místopředseda, 28. dubna 2015

[38, 39, 40] Rozhovor s Mauriziem Cattelanem, *Bekonem, vejcem a toastem přichyceným ke stolu na nehty: časopis a projekt Maurizio Cattelan*, časopis *Wysokie Obcasy*, Marta Gessler, 4. ledna 2016

[41, 42, 43, 44] *Chutná fotka ústa, kterou provedl Jason Bassett*, časopis *Digital Camera*, 24. března 2017

[45] *#FoodPorn: Rostoucí vliv sociálních potravin*, Ypulse, www.ypulse.com, načteno 09 prosinec 2015

VII. JMENNÝ REJSTŘÍK

Adams Ansel 29, 96, 97
Ageeg James 68
Araki Nobuyoshi 108
Arcimboldo Giuseppe 47, 85, 103
Atget Eguen 79
Atkins Anna 33
Avedon Richard 97
Banksy 88
Barbot Pascal 100
Barthes Roland 81
Bassett Jason 101
Bright Susan 42
Burchard Jerry 97
Cartier-Bresson Henri 52, 62, 63, 64
Cattelan Maurizio 93, 94, 95
Chardin Jean-Siméon 15
Claesz Pieter 16
Conger Amy 28
Connor Lindy 97
Corlies Samuel Fisher 26
Cotán Juan Sanchez 14, 15, 16, 17
da Caravaggio Michelangelo Merisi 10
Dali Salvador 94
da Vinci Leonardo 12, 13
Davis Brock 88, 89
De Gennaro George 80, 81
Densboro Glover Dana 36
Disfarmer Mike 52
Donnelly Eamon 91, 92, 93
Dryden Emily 104
Duchamp Marcel 33
Eagle Arnold 53
Edgerton Harold E. 45, 46
Eggleston William 10, 58, 59,69, 96, 97
Einstein Albert 37
Eisenstaedt Alfred 61
Evans Walker 66, 67, 68
Fantin-Latour Henri 15
Fenton Roger 22, 23, 24, 25
Ferrariho Pierpaol 93, 94
Filgate Gus 83
Gersht Ori 14, 15, 16
Gheyn Jacob 16
Hay Donna 81
Heckert Virign 69
Hofer Evelyn 18
Holdt Jacob 64,
Illenberger Sarah 87
Johnson Luke 110
Kass William 102
Kenyon Caroline 110
Keppler Victor 41, 42, 43
Kimury Iheia 48
Kolker Richard 17
Kon Michiko 47, 48
Kuwahara Natsuko 98, 99
Lach-Lachowicz Natalia 76
La Chapelle David 13, 106
Lee Russel 56, 57
Letinsky Laura 73
Lisicky El 33
Lowe George 23
Lucas Sarah 75
Meléndez Luis 18
Moholy - Nagy 33, 39
Murray Nickolas 43, 115
Newhall Beaumont 96
Niepce Joseph Nicephore 19
Nighswanderem Larry 69
Nilsson Magnus 100
Nilsson Marcus 90
Parr Martin 10, 69, 70, 71
Paulos Con 81
Penn Irving 69, 72
Piotrowski Piotr 77
Plimmer Charlottou 80
Pollock Artur Julius 21
Pollock Henry Alexander Radclyffe 21
Pollock Jonathan Frederick 21
Posnick Phyllis 72
Quigley Edward W. 39, 40, 41
Ray Man (Rudnitzky Emmanuel) 33, 34, 35
Ray Man 10, 69
Rusch Ed 97
Sander August 65, 66
Scott Marta 41
Shore Stephen 78, 79
Steenwyck Harmen 16
Steichen Edward J. 36, 37, 38
Strand Paul 10
Talbot William Henry Fox 22, 33
Taussig Arthur 97
Tavlaridis Joachim 93
Tavormina Paulette 16
Testino Mario 105
Tillmans Wolfgang 107
Tortora David 105
Travezan Jaime 105, 106
Tzara Tristan 33
Warholl Andy 10
Warner Carl 85, 86, 103
Wartanian Iwan 109
Weegee 10, 69
Weegee 53, 54, 55, 56
Wesselmann Tom 105
Weston Brett, 29
Weston Cole 32
Weston Edward 10, 69
Weston Edward 27, 28, 29, 30, 31, 32, 39, 41,
Witkin Joel-Peter 49, 51,